www.facebook.com/tibbi.books
دواؤں کو محفوظ
رکھنے کے طریقے
حکیم مقصود علی
LIKE US ON
facebook
Tibbi Books for
Atiba Karam
عثمان پبلی کیشنز

دواؤں کو محفوظ رکھنے کے طریقے

دواؤں کی تیاری

حکیم مقصود علی

ہر قسم کی بکس کیلئے یا وی پی بکس منگوانے کیلئے اس پتہ پر رابطہ کریں

عثمان پبلی کیشنز

جلال الدین ہسپتال بلڈنگ،
چوک اُردو بازار، لاہور

پیش لفظ

طب یونانی جس کی ابتداء یونان سے ہوئی اور جو ملک عرب میں پروان چڑھی، وہ دراصل بقراط اور جالینوس ہی کے نظریات اور تعلیمات پر مشتمل ہے۔ بقراط وہ پہلا اور واحد طبیب ہے جس نے قیاس و تجربہ کے سہارے ادویات کے استعمال کو اپنایا۔ اسی طرح ذکریا رازی وہ شخص ہے جس نے کئی طرح کے مرکبات کو طبی دنیا میں متعارف کرایا۔

فی زمانہ دیگر فنون، کی طرح ادویہ سازی نے بھی کافی ترقی کی ہے۔ دواؤں کی شناخت، حصول اور تیاری کے لئے جدید طریقے استعمال میں لائے جا رہے ہیں۔ جدید طرز پر ادویات تیار ہو رہی ہیں اور دوا سازی میں اس بات پر خاص توجہ دی جاتی ہے کہ دوائی مرکبات زیادہ دیر تک خراب نہ ہوں اور ان کی قوت زیادہ دیر تک قائم رہے۔

اس کتاب میں ادویہ کی تیاری کے سلسلے میں مندرجہ ذیل معلومات مہیا کرنے کی کوشش کی گئی ہے۔

(i) ادویہ کو مدبر کرنے اور مختلف دواؤں کی اصلاح کے لئے مختلف طریقے بیان کئے گئے ہیں۔

(ii) ادویہ کے تحفظ اور ان کو خراب ہونے سے بچانے کے لئے ضروری معلومات مہیا کی گئی ہیں۔

(iii) مشہور مرکبات کی تراکیب اور ان کے بنانے کے طریقے بیان کئے گئے ہیں ....

کتاب کی تیاری میں حتی المقدور یہ کوشش کی گئی ہے کہ تمام مرکبات کی تیاری کے سلسلے میں ضروری چیزیں بیان کر دی جائیں۔ طویل نسخوں اور بعض غیر ضروری چیزوں کو چھوڑ دیا گیا ہے۔ امید ہے قارئین میری اس کوشش کو پسند کریں گے۔

حکیم مقصود علی آسی (ایم۔ایس۔سی)
فاضل الطب والجراحت
پنجاب ہربل میڈیکل سنٹر
واپڈا روڈ (سنگ نمبر) شالیمار ٹاؤن لاہور

فہرست

فہرست

ابتدائے مرکبات

سفوف

اس کا موجد سقطی نوس ہے جس نے سب سے پہلے چند دواؤں کے اجزاء کو الگ الگ کوٹ چھان کر سفوف بنایا اور یونان میں خوب شہرت حاصل کی۔ بعد ازاں ہند میں بنسراج نیپالی نے اس کو رواج دیا اس کے بعد جگر ناتھ نامی ایک شخص نے دھاتوں کو کشتہ کر کے سفوف بنایا۔

حب یعنی گولی

اس کا موجد باتفاق حکماء، افلاطون ہے۔ ایک روایت کے مطابق دھانتر بید، جس سے ابتداء، علم ویدک کی ہے، اس نے سب سے پہلے پارہ کی گولیاں بنائیں جن سے بہت فائدہ ہوا۔ پھر اس نے اور اجزاء لے کر گولیاں تیار کرنا شروع کر دیں۔

معجون

اس کا موجد سقراطس یعنی سقراط ہے۔ بعض نے دیوجالس لکھا ہے کہ اس نے سب سے پہلے چند دواؤں کو کوٹ کر اس میں شہد ملایا تھا۔ پھر اور تراکیب دریافت ہوئیں اور قوام و تاثیرات کے اعتبار سے ان کو مختلف نام دیے گئے مثلاً:

(i) خمیرہ

(ii) لعوق

(iii) مفرح

(iv) معجون .... ہندوستان میں دھانتر بید نے سب سے پہلے موجون بنانی شروع کی۔

شربت

اکثر کا اتفاق ہے کہ سب سے پہلے، فیثا غورث نے شربت بنایا لیکن شیخ الرئیس بوعلی سینا کے مطابق صرف سکنجبین فیثا غورث نے تیار کی اور شربت کو سب سے پہلے بطلیموس نے بنایا۔

مرہم

اس کا موجد بقراط ہے۔اس نے ہی مختلف دوائیں ملا کر سب سے پہلے مرہم تیار کی۔

سرمہ

اس کو بھی سب سے پہلے فیثا غورث نے ایک بادشاہ کے لئے بنایا تھا۔

خیساندہ بنانے کا طریقہ

وہ دوائیں جو پھول پتے ہوں یا تخم اور چوب وغیرہ ہوں، ان کو نیم کوب کر کے نیم گرم پانی میں بھگو کر دس بارہ گھنٹے بعد ان کا آب زلال لے کر یا خفیف مل کر چھان لیں اور استعمال کریں۔

جوشاندہ بنانے کا طریقہ

دواؤں کو خیساندہ کی طرح پانی میں تر کریں اور جس قدر مناسب پانی رکھنا ہو اتنا پکائیں اور چھان کر کام میں لائیں۔

شیرہ بنانے کا طریقہ

دواؤں کو پانی کے ساتھ پیس کر چھان لیں۔ شیرہ مغز ہائے تخم روغن دار کا ہو تو خیال رکھیں کہ روغن کپڑے کو نہ لگ جائے تا کہ شیرہ کا اثر کم نہ ہو۔

ماء القرع وغیرہ بنانے کا طریقہ

کدو یا کسی اور پھل وغیرہ کا پانی لینا ہو تو اول اس پر کپڑا لپیٹ کر مٹی لگائیں اور خشک ہونے پر آگ میں دبا دیں۔ پھر نکال کر نچوڑ کر کام میں لائیں۔

ماء الاصول بنانے کا طریقہ

دواؤں کی جڑوں یعنی بیخ کاسنی، بیخ بادیان وغیرہ کو نیم کوب کر کے بیس گنا پانی میں رات کو بھگو دیں، صبح جوش دیں، چہارم حصہ پانی باقی رہ جائے تو چھان کر بوتل وغیرہ میں ڈال لیں۔

ماء اللحم بنانے کا طریقہ

گوشت کو الائچی سبز، کشنیز خشک، نمک، فلفل سیاہ وغیرہ ڈال کر جوش دیں، گوشت گل جائے تو صرف پانی استعمال میں لائیں یا ان تمام چیزوں کا حسب دستور عرق نکال کر استعمال کریں۔

تدبیر ادویہ

بعض نباتی، حیوانی یا معدنی ادویہ اپنے افعال وخواص کے لحاظ سے سمی ہوتی ہیں۔ لہٰذا جب ان کو مرکبات میں معالجاتی افادیت کے پیش نظر استعمال کیا جاتا ہے تو اول ان کی سمیت کم کرنے کے لئے جو عمل کیا جاتا ہے اس کو "تدبیر ادویہ" کہتے ہیں۔ جن ادویہ کو مدبر کیا جاتا ہے، ان کے ناموں کے بعد لفظ مصفی یا مدبر لکھا جاتا ہے، ادویہ کی تدبیر کے چند اہم طریقے مندرجہ ذیل ہیں:

(i) انزروت

انزروت کو دودھ میں گوندھ کر ٹکیہ بنا لیں اور اس ٹکیہ کو جھاؤ یا کسی اور مناسب لکڑی پر لپیٹ کر کوئلے کی آگ پر خشک کر لیں۔

(ii) افیون اور رسوت

افیون یا رسوت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ان کو 24 گھنٹے تک عرق گلاب میں بھگو کر رکھیں اس کے بعد اس کو خوب حرکت دیتے رہیں اور ایک شیشہ کے برتن میں باریک کپڑے سے چھان لیں۔ چھنے ہوئے محلول کو تھوڑی دیر رکھا رہنے دیں تاکہ میل وغیرہ تہہ نشین ہو جائے۔ اس کے بعد محلول کو دوبارہ اس طرح نتھار لیں کہ تہہ نشین اجزاء متحرک نہ ہونے پائیں۔ پھر اس کو اتنا پکائیں کہ محلول گاڑھا ہو جائے۔ اس طرح سے حاصل شدہ اجزاء کو افیون یا رسوت مصفّٰی کہتے ہیں۔

(iii) بلادر

کلاہ بلادر کو دور کر کے لوہے کے تپتے ہوئے چمٹے سے ہر ایک بلادر کو پکڑ کر اتنا دبائیں کہ اس کی گاڑھی رطوبت (عسل بلادر) نکل آئے۔ اس کے بعد بلادر کو تین بار پانی میں جوش دیں اور پانی پھینکتے جائیں۔ پھر بلادر کو دودھ میں پکائیں اور بعد میں پانی سے دھو کر خشک کر لیں۔ اس بات کا خاص خیال رکھیں کہ بلادر کی رطوبت ہاتھ کو نہ لگے کیونکہ یہ اکال ہے۔ چہرہ اور آنکھوں کو اس سے محفوظ رکھیں۔

(iv) حب السلاطین

جمال گوٹہ کا اوپر والا چھلکا دور کر کے اس کا 25 گرام مغز لے کر اس کو کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر گائے کے ایک لیٹر دودھ میں جوش دیں یہاں تک کہ دودھ گاڑھا ہو جائے۔ ٹھنڈا ہونے پر جمال گوٹہ کو دودھ سے باہر نکال لیں اور ہر ایک جمال گوٹہ کو دو حصوں (دالوں) بانٹ کر ان کا بیج کا پتہ نکال دیں اور استعمال میں لائیں۔ اسی کو جمال گوٹہ مدبر کہتے ہیں۔

(v) چاسکو

چاسکو کو صاف کپڑے کی ایک پوٹلی میں باندھ کر پانی میں ڈال دیں، پانی میں چاسکو کے نصف وزن بادیان یا ہم وزن نیم کی پتیاں آدھے گھنٹہ تک پکائیں۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ پوٹلی میں سے چاسکو نکال کر ہاتھ سے مل کر چھلکا اتار دیں اسی کو

چاکسو مدبر کہتے ہیں۔

(vi) اذاراقی

100 گرام کچلہ کو مٹی میں دبا کر دس دن تک روزانہ اس پر پانی چھڑکتے رہیں تاکہ نم رہے۔ اس کے بعد کچلہ کو مٹی سے نکال کر دھولیں، چاقو سے اوپر کی پرت کھرچ کر اتار دیں اور پھر ہر ایک کچلہ کو درمیان سے دو حصوں (دالوں) میں بانٹ کر بیچ کا پتہ نکال دیں۔ جو کچلے خراب نکلے ہوں ان کو پھینک دیں صاف کچلوں کو گرم پانی سے دھو کر صاف کپڑے میں پوٹلی باندھ کر پوٹلی کو ایسے برتن میں ڈبو دیں جس میں دو لیٹر دودھ ڈالا ہوا ہو۔ اب دودھ کو اتنا ابالیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے لیکن اس بات کا خیال رکھیں کہ کچلہ کی پوٹلی دودھ کے برتن کے پیندے کو نہ لگے۔ اس کے بعد پوٹلی کو نکال لیں اور کچلوں کو پانی سے دھولیں اسی کو کچلہ مدبر کہتے ہیں۔

(vii) سم الفار

سم الفار کا باریک سفوف لے کر اس کو لیموں کے رس میں بھگو کر کسی چینی مٹی یا کانچ کے کھرل میں اس قدر پیس لیں کہ لیموں کا رس پوری طرح جذب ہو جائے اس عمل کو سات مرتبہ دہرائیں۔ اس طرح سے سم الفار مدبر حاصل ہوتا ہے۔

(viii) کبریت

ایک لوہے کے بڑے چمچ میں ایک حصہ گندھک اور دو حصہ روغن زرد لے کر ہلکی آنچ پر رکھیں۔ گندھک پگھل جائے تو اس میں چار حصہ گائے کے دودھ کا اضافہ کریں۔ اس عمل کو تین بار دہرائیں اور ہر دفعہ روغن زرد اور دودھ تازہ لیں۔ اس طرح سے گندھک مدبر ہو جاتا ہے۔

(ix) شنگرف

شنگرف کو لیموں کے رس میں اس قدر پیسیں کہ لیموں کا رس اچھی طرح سے جذب ہو جائے۔ پھر سفوف تیار کریں اور یہ عمل تقریباً تین مرتبہ دہرائیں۔ اس طرح سے حاصل شدہ شنگرف ''شنگرف مدبر'' کہلاتا ہے۔

(x) سیماب

سیماب (پارہ) کو مدبر کرنے کے طریقے مندرجہ ذیل ہیں:۔

(i) سیماب کو نیم پختہ اینٹ کے ٹکڑوں کے ہمراہ 12 گھنٹے تک کھرل کریں اور پھر اس کو پانی سے دھو کر سیماب الگ کر لیں۔ اس عمل کو تین بار دہرائیں۔ اس طرح سے سیماب مدبر ہو جاتا ہے۔

(ii) چار پرتوں والی ایک تھیلی میں سیماب رکھ کر ہاتھ سے دبا کر سیماب چھان کر نکالیں۔ یہ عمل اس وقت تک کرتے جائیں جب تک کہ سیماب کا سیاہی پن بالکل ختم نہ ہو جائے۔

(iii) سیماب کو ہلدی کے سفوف میں کھرل کریں، یہاں تک کے سفوف اپنی اصلی رنگت چھوڑ دے۔

(xi) ہڑتال

پانچ لیٹر پیٹھے کا رس نکال کر ایک بڑے برتن میں رکھیں۔ 60 گرام ہڑتال کو ایک صاف نرم کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر برتن میں اس طرح ڈبوئیں کہ ڈوب تو پورا جائے لیکن برتن کے پیندے میں نہ لگنے پائے۔ پھر اس رس کو اتنا پکائیں کہ تمام رس بھاپ بن کر اڑ جائے۔ اس کے بعد پوٹلی سے ہڑتال نکال لیں اور پانی سے دھو کر استعمال میں لائیں۔

(xii) خبث الحدید

خبث الحدید کو مدبر کرنے کے دو طریقے ہیں:۔

(i) خبث الحدید کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کوئلوں پر رکھ کر اس قدر گرم کریں کہ سرخ ہو جائیں۔ پھر چمٹے سے پکڑ کر ان ٹکڑوں کو آب ترپھلہ یا سرکہ نیشکر میں بجھائیں۔ اس عمل کو سات مرتبہ کریں۔

(ii) خبث الحدید کو باریک سفوف بنا لیں اور اس کو سرکہ نیشکر میں 14 دن تک بھگوئیں۔ سیال کی سطح سفوف سے 5 سینٹی میٹر اوپر رکھیں۔ 14 دن کے بعد سرکہ کو نتھار لیں اور

سفوف خبث الحدید کو سکھا کر روغن بادام میں بریاں کر لیں۔

(xiii) بیش (بچھناک یعنی میٹھا تیلیہ)

30 گرام بیش کاٹ کر ٹکڑے کر لیں اور ایک صاف کپڑے میں ان کو ڈال کر پوٹلی بنا لیں۔ اس پوٹلی کو ایسے برتن میں ڈبوئے رکھیں کہ جس میں دودھ ہو لیکن یہ خیال رکھیں کہ یہ ڈوب تو جائیں لیکن برتن کے پیندے میں نہ لگیں۔ اب دودھ کو اتنا پکائیں کہ اس کا پانی اڑ جائے۔ پھر پوٹلی کو الگ کر کے اس میں سے بیش کے ٹکڑے نکال کر ان کو پانی سے اچھی طرح سے دھو لیں۔

(xiv) سنگ سرمہ

سنگ سرمہ مدبر کرنے کے چار طریقے ہیں:۔

(i) سنگ سرمہ کا ایک ٹکڑا بکری کی چربی میں لپیٹ کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ یہاں تک کہ چربی بالکل جل جائے اور دھواں نکلنا بند ہو جائے۔ اب سنگ سرمہ کو آنچ سے کسی لوہے کی مدد سے باہر نکالیں اور فوراً عرق گاؤزبان یا برف کے پانی میں ڈبو دیں یہ عمل تین بار دہرائیں۔

(ii) سنگ سرمہ کو آب ترپھلہ میں ڈبو کر 12 گھنٹے تک ابال لیں۔

(iii) سنگ سرمہ کو 21 دن تک آب مقطر یا آب بادیان میں تر رکھیں۔

(iv) سنگ سرمہ کے ٹکڑے کو عرق بادیان میں رکھ کر عرق کر اتنا ابالیں کہ عرق بخارات بن کر اڑ جائے اور اس عمل کو سات بار دہرائیں۔

(xv) اجوائن زیرہ اور دیگر تخم

ان ادویہ کو 72 گھنٹے تک سرکہ نیشکر میں بھگو رکھیں۔ سرکہ نیشکر کو دوا سے 5 سینٹی میٹر اوپر تک رکھیں۔ اس کے بعد باہر نکال کر ادویہ کو خشک کریں اور خشک ہونے پر ہلکی آنچ پر بریان کر لیں۔ اس عمل سے نہ صرف ادویہ مدبر ہو جاتی ہیں بلکہ ان کی افادیت بھی بڑھ جاتی ہے۔

☆☆☆

ترویق ادویہ

کسی تازہ بوٹی کے رس کو ایک قلعی دار برتن میں جوش دے لیں۔ بالائی سطح پر جب سبز رنگ کا پھوک اچھی طرح سے پانی سے الگ نمودار ہو جائے تو اس سیال کو باریک کپڑے سے چھان لیں، چھاننے سے پھوک تو کپڑے پر رہ جائے گا اور سیال حصہ چھن کر الگ ہو جائے گا۔ اسی چھنے ہوئے پانی کو آب مروق کہتے ہیں۔

کوئی بوٹی اگر خشک ہو تو اس کا جوشاندہ تیار کر لیں اور اس میں کسی قدر لیموں کا رس یا پھٹکری ڈال دیں اس کا سبز رنگ کا پھوک پانی سے الگ ہو جائے گا۔ اب سیال حصہ کو چھان کر استعمال میں لائیں۔

دق وسحق

مرکبات کی تیاری کے لئے سب سے پہلے مفرد ادویہ کا باریک یا موٹا سفوف تیار کیا جاتا ہے، ادویہ کو کوٹ پیس کر سفوف بنانے کے عمل کو دق وسحق کہتے ہیں۔

دواؤں کا عموماً پتھر، لوہے، چینی، شیشے، یا لکڑی کے کھرل میں سفوف بنایا جاتا ہے، بعض اوقات سل اور بٹے سے رگڑ کر ادویہ کو باریک کیا جاتا ہے کچھ دوائیں ایسی ہوتی ہیں کہ ان کو صرف لوہے یا پتھر کے کھرل میں ہی باریک کیا جاتا ہے۔ بڑے پیمانے پر ادویہ کا سفوف بنانے کے لئے آج کل مشینیں استعمال کی جاتی ہیں مختلف دواؤں کو کوٹنے پیسنے کے لئے عام طور پر مندرجہ ذیل طریقے اختیار کئے جاتے ہیں۔

(i) سخت دواؤں کا سفوف کرنا

ٹھوس، سخت اور ریشہ دار ادویہ کو سفوف کرنا ہو تو پہلے ان کو سایہ یا دھوپ میں یا ہلکی آنچ پر خشک کر لیں اس طرح ان کی رطوبت دور ہو جائے تو ان کو لوہے کے هاون میں کوٹ لیں۔ پہلے ہلکی ضربیں لگائیں تاکہ ادویہ کے ٹکڑے ہو جائیں اور پھر زور سے ان کو کوٹیں یہاں تک کہ باریک سفوف بن جائے اب اس باریک سفوف کو چھلنی سے چھان لیں جس نمبر کی چھلنی کا سفوف حاصل

کرنا ہو اس نمبر کی چھلنی استعمال کریں۔ موٹے اجزاء جو چھننے سے رہ جائیں انہیں دوبارہ کوٹ کر باریک سفوف کر کے چھان لیں۔ اس کے بعد بھی اگر کچھ حصہ باقی رہ جائے تو اس کو سل وبٹہ کے ذریعے تھوڑا پانی ملا کر باریک پیس کر لیپ سا بنا لیں اور اسے بعد میں خشک کر کے چینی یا شیشے کے کھرل میں بارک پیس کر سفوف بنا لیں۔

(ii) مغزیات اور خشک پھلوں کا سفوف کرنا

مغزیات اور خشک پھلوں کو سل بٹے یا کھرل میں پیسا جاتا ہے اور ان کو چھانا نہیں جاتا۔

(iii) قیمتی جواہرات اور معدنیات کا سفوف کرنا

قیمتی جواہرات اور معدنیات کو پہلے لوہے کے ہاون یا سخت پتھر کے کھرل میں باریک پیس لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد 100 نمبر کی چھلنی میں ان کو چھان لیا جاتا ہے۔ چھنے ہوئے سفوف کو کھرل میں عرق گلاب کے ساتھ تین گھنٹے تک پیسا جاتا ہے تا کہ عرق گلاب جذب ہو جائے۔ اس سفوف کو ہاتھ کی دو انگلیوں کے درمیان مل کر اس کی باریکی کا اندازہ لگایا جاتا ہے۔ اگر کچھ درورا محسوس ہو تو اس میں مزید عرق گلاب ملا کر پیسا جاتا ہے تا کہ اس کا درد را پن، ختم ہو جائے۔ اب اس حاصل شدہ سفوف کو باریک ململ کے کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔

(iv) زعفران اور کافور وغیرہ کا سفوف کرنا

زعفران اور کافور جیسی ادویہ کو خشک کھرل میں پیسنا چاہیے ان دواؤں کو پیستے وقت کھرل کے دستے کو آہستہ آہستہ حرکت دینا چاہیے، تا کہ دوا کھرل سے چپک نہ جائے۔ ان دواؤں کو دیگر ادویہ کے سفوف میں ملا کر کھرل میں یک جا کر لینا چاہیے۔

(v) مشک اور عنبر وغیرہ کا سفوف

مشک، عنبر اور جند بید ستر جیسی ادویہ کو کسی مناسب عرق یا روغن کے ساتھ یا ویسے خشک ہی پیس لینا چاہیے۔ اور اس کے بعد اس کو مطلوبہ نسخہ میں ملانا چاہیے۔

(vi) کچی ادویات کا سفوف

کچی دواؤں کو سفوف کرنے سے پہلے مدبر کر لینا چاہیے کچلہ کچی دوا ہونے کے ساتھ ساتھ سخت اور بمشکل باریک ہونے والی دوا ہے اس لئے اسے مدبر کرنے کے بعد فوراً ہی جب یہ نرم ہو جائے، پیس لینا چاہیے لیکن اگر یہ سخت ہو جائے تو اس کو روغن زرد یا کسی اور روغن میں معمولی بریان کر کے سفوف بنا لینا چاہیے۔

(vii) ابریشم کا سفوف

ابریشم کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور لوہے کی کڑاہی میں ہلکی آنچ پر بھون لیں اور یہ خیال رکھیں کہ ٹکڑے جل نہ جائیں۔ پھر اسے کھرل میں ڈال کر پیس لیں۔

(viii) مصطگی کا سفوف کرنا

مصطگی کو چینی مٹی کے کھرل میں ہلکے ہلکے پیسنا چاہیے، علاوہ ازیں اس کو ہلکی آنچ پر کسی روغن میں پگھلا کر بھی نسخہ کی دیگر ادویات کے ساتھ شامل کیا جا سکتا ہے۔

(ix) خرما خشک کا سفوف کرنا

پہلے خرما کی گٹھلی نکال لیں۔ پھر اس کو لوہے کی کڑھائی میں ہلکی آنچ پر گرم کریں اور سفوف بنا لیں۔ بعض اوقات نسخوں میں خرما کو کسی خاص سیال میں ملایا جاتا ہے۔ اس صورت میں خرما میں قدرے پانی ملا کر سل بٹہ سے پیسنا چاہیے تاکہ عمدہ لبدی تیار ہو۔ پھر اس کو نسخہ کی دیگر ادویہ میں شامل لیں۔

(x) مرطوب اور رال دار دواؤں کا سفوف

اشق، مقل، انار دانہ، افیون، جیسی دواؤں کو پہلے ہلکی آنچ پر خشک کر لیں تاکہ ان کی رطوبت اڑ جائے۔ اس بات کا خاص خیال رکھیں کہ یہ جلنے نہ پائیں اور اس کے بعد ان کو سفوف کر لیں۔

ادارے کی دیگر اہم کتب

گلہڑ، غدود اور رسولیاں از قلم حکیم منصور علی (ایم ایس سی، فاضل طب و جراحت)

اس کتاب میں گلہڑ کا آسان اور بہترین علاج درج ہے۔ سادہ و خبیث رسولیوں میں فرق اور رسولیوں میں فرق اور رسولیوں کے یقینی علاج کے لئے زود اثر مجربات وغیرہ کتاب میں شامل ہیں۔ حکیم صاحب نے اپنے تجربات کی روشنی میں بیان کیا ہے کہ زیادہ تر رسولیاں خطرناک نہیں ہوتیں نیز مناسب دواؤں کے استعمال سے ایک مدت کے اندر اندر رسولیاں ختم ہو سکتی ہیں

قیمت 105/-

لطف اور مزے کے لمحات کو بڑھانے کے نسخوں کی ایک لاجواب کتاب

امساک ... کی بے ضرر دوائیں از قلم حکیم منصور علی (ایم ایس سی، فاضل طب و جراحت)

امساک۔ جو آج کل کا ہر شادی شدہ جوڑا چاہتا ہے۔ آپ کو اس کتاب میں ایسی بے ضرر دوائیں ملیں گی جو پہلے آپ نے کسی دوسری کتاب میں نہ پڑھی ہوں گی۔ ایسے آزمودہ طریقے ملیں گے جس سے آپ کا کام بڑھے۔ ایسی نایاب کتاب جس کے مطالعہ سے آپ اپنا امساک کا وقت بڑھا سکتے ہیں۔

قیمت 90/-

گھریلو علاج، ڈاکٹری علاج، ہومیو علاج

چائلڈ ہیلتھ گائیڈ از قلم: ڈاکٹر احمد حسن عسکری

بچے قوم کا سرمایہ ہیں۔ اس سرمائے کی حفاظت، نگہداشت اور پرورش کیسے کرنی ہے۔ بچوں کے امراض پر تین طریقہ علاج پر انوکھی لاجواب کتاب! بچوں کے امراض کو پہچاننا آسان کام نہیں لیکن اس مشکل کام کو اس کتاب نے آسان کر دیا ہے۔ والدین کی اولین ضرورت!

قیمت 150/-

ذیابیطس پر قدیم وجدید معلومات کا بہترین امتزاج

ذیابیطس/شوگر...... اسباب و علاج

از قلم حکیم منصور علی (ایم ایس سی، فاضل طب و جراحت)

اس کتاب میں قدیم وجدید نظریات کی روشنی میں ذیابیطس کی وجوہات بیان کی گئی ہیں۔ انسولین اور اس کے استعمال پر سیر حاصل بحث کی گئی ہے۔ ذیابیطس کے یقینی علاج کے لئے مجربات بھی کتاب میں موجود ہیں۔

قیمت 120/-

ملنے کا پتہ: ہماری کتب یا کسی بھی ادارے کی کتب بارعایت منگوانے کیلئے اس پتہ پر خط لکھیں۔

عثمان پبلی کیشنز ناشران و تاجران کتب اردو بازار لاہور

جلال دین ہسپتال اردو بازار لاہور 0333-4275783 042-7640094

(۱) آہک (چونا)

چونے کی کافی مقدار کو پانی میں اچھی طرح بھگو دیں اور اس کو خوب حرکت دے کر چھوڑ دیں۔ جب چونے کے ذرات تہ نشین ہو جائیں تو پانی کو نتھار لیں اور دوبارہ پانی ملا کر خوب حرکت دیں پھر نتھار لیں۔ یہ عمل سات آٹھ مرتبہ کریں۔ آخر میں چونے کے تہ نشین ذرات کو محفوظ کر لیں۔ اس کو آہک مغسول کہتے ہیں۔

(۲) حجریات

بعض حجریات مثلاً حجر یہودی اور سنگ جراحت وغیرہ کو دھو کر ہی استعمال کرتے ہیں۔

حجریات کو نہایت باریک کر کے اس کو مناسب مقدار پانی میں ڈال دیں۔ پھر خوب حرکت دیں اور ذرات کو تہ نشین ہونے دیں۔ پھر پانی نتھار لیں اور تہ نشین اجزاء کو خشک کر لیں۔ یہ عمل دو تین بار کر لیں تو زیادہ بہتر ہے۔ یہی تہ نشین اجزاء مغسول کہلاتے ہیں۔

(۳) روغن زرد

روغن زرد (گھی) کو ایک قلعی دار برتن میں رکھیں اور اس پر پانی ڈالیں اور روغن زرد کو پانچ منٹ تک ہاتھ سے ملتے جائیں۔ یہاں تک کہ آبی اجزاء الگ ہو جائیں اس عمل کو ہدایت کے مطابق کئی بار دہرائیں۔

کشیدگی روغنیات

چھوٹے پیمانے پر جڑی بوٹیوں سے روغنیات حاصل کرنے کا آج بھی کم و بیش وہی طریقہ مروج ہے جو قدیم طبی کتابوں میں درج ہے۔ ذیل میں روغنیات حاصل کرنے کے چند اہم طریقے بیان کئے جاتے ہیں۔

(۱) روغن نکالنے کے لئے سب سے پہلے دواؤں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لئے جاتے ہیں اور ان کو پانی میں ابالا جاتا ہے یہاں تک کہ روغنی اجزاء الگ ہو جاتے ہیں پھر پانی ٹھنڈا کرتے ہیں جس سے روغن پانی کی بالائی سطح پر تیرنے لگتا ہے جس کو نتھار

رکھ لیا کرتے ہیں۔

کبھی مفردات کو پیسنے کے بعد ان میں مصری ملا کر گرم کرتے ہیں اور اس طرح تیل

(iii) نکالتے اور استعمال کرتے ہیں۔

بعض اوقات اول مفردات کو پکایا جاتا ہے۔ اور ان میں مصری ملا کر کسی قلعی شدہ برتن

(iv) میں ڈال کر ہلکی آنچ پر گرم کرتے ہیں اس کے بعد برتن کو ہلکا سا ٹیڑھا کر دیا جاتا ہے۔ اس طریقے سے روغنی اجزاء برتن کے ایک کنارے پر آ جاتے ہیں اس عمل کو کئی بار دہرایا جاتا ہے تاکہ تمام روغن حاصل ہو جائے۔

(v) بعض اوقات مفردات کو دبا کر ان میں موجود روغن نکالتے ہیں۔

تخمیر و تعفین (خمیر بنانا اور سڑانا)

تخمیر و تعفین طبعی اعمال ہیں جن کے نتیجہ میں مختلف قسم کی چیزیں بنتی ہیں۔ مثلاً جوہر شراب (الکوحل)، سرکہ، مختلف قسم کی ترشیاں اور مختلف بو دار اشیاء وغیرہ۔

شراب

شراب مختلف چیزوں سے بنائی جاتی ہے۔ اسی وجہ سے اس کی کئی اقسام ہوتی ہیں۔ بعض قسموں میں جوہر شراب زیادہ ہوتا ہے اور بعض میں بہت کم۔ اسی تناسب کے لحاظ سے شراب ہلکی اور تیز کہلاتی ہے۔

ادویہ کی تدبیر

عفص یعنی مازو

ان کو روغن گاؤ میں اس قدر بریاں کریں کہ شق ہو جائیں لیکن جلیں نہیں پھر ان کو استعمال میں لائیں۔

غاریقون

ان میں سخت ریشے ہوتے ہیں۔ ان کو خوب مل کر کسی موٹے کپڑے میں چھان کر

استعمال کریں۔

گوکھرو

گوکھرو خورد و کلاں کو شیر گاؤ میں تر کر کے خشک کریں اور استعمال میں لائیں۔

لک یعنی لاکھ

اس کو پانی میں ڈال کر جوش دیں اور جب نیم گرم ہونے پر پانی پھینک دیں پھر پانی ڈال کر جب نیم گرم کریں یہ عمل تین دفعہ کریں اور اس کے بعد اس کو استعمال کریں۔

بلیلہ سیاہ

اس کو روغن گاؤ میں بریاں کریں یعنی بھون کر اس کا رنگ مائل بہ سرخی ہو جائے تو کام میں لائیں۔

ابریشم

اس کو قینچی سے کاٹ کر کپڑے کو نکال کر پھینک دیں پھر اسے بریاں کر کے لوہے کے ہاون دستہ میں ڈال کر خوب کوٹ کر چھان لیں۔

شاخ گوزن

اس کو گل حکمت کر کے جلا لیں۔

سرطان

اس کی ٹانگیں اور اندرونی آلائش دور کر کے گل حکمت کریں اور تنور میں اتنا عرصہ رکھیں کہ جلے نہیں مگر خشک ہو جائے۔

افیون

افیون کو پانی یا عرق گلاب میں تر کر کے پکا کر چھان لیں اور پھر پکا کر گاڑھا ہونے پر استعمال کریں۔

توتیا

توتیا کو بورے کے پانی میں کھرل کریں اور پھر اوپر سے پانی لے کر دھو ڈالیں۔ اسی طرح سات مرتبہ پانی میں کھرل کر کے دھو لیں۔

مردار سنگ

کھرل میں ڈال کر پانی میں کھرل کریں اور دو تین روز جو رہنے دیں ان میں کئی کئی وقت بدل دیں۔ پھر تیسرے روز اوپر سے پانی گرا دیں اور باقی ڈال کر سکھا لیں۔

عقیق، یاقوت، یشب

ان کو آگ میں گرم کر کے کئی بار عرق بید مشک میں بجھا کر استعمال میں لائیں۔

خبث الحدید

خبث الحدید کو سات مرتبہ آگ میں گرم کر کے سرکہ میں بجھا دیں پھر ایک ہفتہ تک سرکہ میں ہی بھگوئے رکھیں اس کے بعد روغن گاؤ میں کھرل کر کے پانی ملا دیں اور جو کچھ تہ نشین ہو جائے اس کو سات مرتبہ پانی سے دھو کر استعمال میں لائیں۔

ہڑتال

اس کو ریزہ ریزہ کر کے ایک کوزہ گلی میں ڈال دیں اور اوپر ایک ٹھیکری رکھ دیں۔ اس ٹھیکری پر ایک سوراخ کریں اور کوزہ گلی کو گل حکمت کر کے خفیف آگ پر رکھ دیں۔ دھواں نکلنا شروع ہو جائے تو فوراً نیچے اتار کر سرد کر لیں۔

رُب

کسی چیز کا عرق لے کر یا کسی چیز کو جوش دے کر چھان کر پانی میں پکا کر گاڑھا کر کے رکھ لیں تو وہ رب کہلاتا ہے۔

عصارہ

کسی دوا کو پکا کر چھان لیں اور کسی برتن میں ڈال کر دھوپ میں خشک کر لیا جائے۔

اسے عصارہ کہتے ہیں۔

ست

یہ صرف جڑی بوٹی یا پودے کا بنا ہوتا ہے۔ بکری یا جڑی کو کوٹ کر اس کا پانی نچوڑ لیں اور کپڑے سے چھان لیں۔ پھر اس کو کسی برتن میں رکھ چھوڑ دیں۔ اور پھر روئی سے چھان لیں جو چیز تہہ میں رہ جائے اس کو دھوپ میں سکھا کر خشک کر لیں یہ ست ہوگا۔

کھار یعنی نمک

جس چیز کا نمک بنانا ہو اس کو جلا کر اس کی راکھ پانی میں گھول دیں کچھ وقت اسی طرح پڑا رہنے دیں اور پھر اوپر کا پانی کسی برتن میں پکا کر خشک کر لیں۔ خشک ہونے والی شے ہی کھار یعنی نمک ہوگی۔

ادویات اور ان کی مدت بقائے قوت

جمادات

ان کی قوت کبھی زائل نہیں ہوتی البتہ پرانا ہونے سے ان کی قوت ذرا کم ہو جاتی ہے۔

نباتات

ان کی قوت تقریباً ایک سال تک رہتی ہے۔

حیوانات

حیوانات ادویات سے مختلف اجزاء کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ ان کے محفوظ کرنے اور رکھنے کے لئے خاص احتیاط کی ضرورت ہوتی ہے۔

گلقند

گلقند بنانے کے لیے مختلف قسم کے پھولوں کی پتیاں استعمال ہوتی ہیں۔ گلقند

بنانے کے لئے پھولوں کی پنکھڑیاں لے کر ان میں حسب ضرورت شکر ملا کر چینی مٹی کے برتن یا شیشے کے برتن میں رکھ کر ان کو حسب ہدایت سورج کی روشنی یا چاندنی کی روشنی میں رکھ دیا جاتا ہے اور کچھ دن کے بعد استعمال میں لایا جاتا ہے۔

قیروطی وضماد

قیروطی ایک قسم کا مرہم ہے، جس کو مرہم ہی کے طریق پر تیار کیا جاتا ہے جبکہ ضماد سفوف کی شکل میں ہوتا ہے اور اس کو حسب ہدایت پانی یا کسی مخصوص تیل میں ملا کر استعمال کرتے ہیں۔ قیروطی اور ضماد کو ہمیشہ بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں۔ ضماد عموماً سفوف یا مرہم کی شکل میں ملتا ہے۔

مرہم قیروطی اور ضماد عام طور پر وہ دوائیں ہیں جو محلل، مسکن، حابس اور دافع تعفن، خصوصیات کی حامل ہوتی ہیں مرہم اور قیروطی بنانے کے لئے روغنیات میں سے کوئی روغن استعمال کیا جاتا ہے روغن کو پہلے گرم کیا جاتا ہے۔ پھر اس میں موم یا شحم شامل کرتے ہیں۔ اس کے بعد باریک سفوف اس میں ملا دیا جاتا ہے اور اس کو خوب اچھی طرح سے حرکت دی جاتی ہے تاکہ وہ مرہم کی شکل اختیار کر لے۔ اس کے بعد اس کو ٹھنڈا کر لیا جاتا ہے۔ عام طور پر اس مقصد کے لئے مندرجہ ذیل روغن استعمال کئے جاتے ہیں۔

(i) روغن زیتون
(ii) روغن کنجد
(iii) روغن بادام
(iv) گل روغن
(v) روغن تربوز ...... وغیرہ۔

مرہم یا قیروطی وغیرہ کی تیاری یا ادویہ کے ملانے میں حسب ذیل ہدایات پر عمل کریں۔

(i) گوگل، کندر، بیروزہ اور صماغ وغیرہ کو تیل میں پگھلائیں۔
(ii) لیسدار چیزوں اور عرق وغیرہ کو تیل میں شامل کر کے خوب ابالیں تاکہ آبی اجزاء بخارات بن کر اڑ جائیں۔

ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ گرار، نمکین اور قدرے شیریں ہوتا ہے پانی میں حل پذیر ہے۔

تاثیر و استعمال

دافع پھپھوند ہے۔ جراثیم کش، دافع بخار، محرک کبد اور مدر بول ہے۔ یہ فلو، کھانسی اور بلغم، نقرس اور متعفن بخار ہو تو اس کو استعمال کرتے ہیں۔ ورم جوش گردہ اور مثانہ میں جب قارورہ کھاری اور متعفن ہوتا ہے تو اس کو ترش کرنے کے لئے یہ ایک مفید دوائی ہے۔ وجع المفاصل میں بھی مفید ہے۔ اور بیرونی استعمال کے لئے بورک ایسڈ کی نسبت زیادہ پسند کی جاتی ہے۔ کیونکہ اس سے مسوڑھوں میں خراش کم ہوتی ہے آج کل خوردنی اشیاء کو محفوظ رکھنے کے لئے اس کا استعمال کیا جاتا ہے۔

ایک کلو گرام چٹنی کے قوام میں 1 سے 2 گرام کی مقدار میں ڈالیں۔

(iii) سوڈیم میٹا بائی سلفیٹ

یہ بے رنگ نمکین یا سفید شفاف ہوتا ہے جو عرصہ تک رکھنے سے زردی مائل ہو جاتا ہے
جلی ہوئی گندھک کے مشابہ ذائقہ تیزابی اور نمکین ہوتا ہے پانی میں حل پذیر ہے۔

تاثیر و استعمال

یہ خفیف دافع تعفن ہے اس کے 5 فیصد محلول سے منہ کے غرارے کرائے جاتے ہیں لیکن اس کو زیادہ تر سکواش اور شربت سازی اور بعض انگلستان کے ملکوں میں بطور پریزرویٹو استعمال کیا جاتا ہے تاکہ وہ زیادہ عرصہ تک رکھنے سے خراب نہ ہو جائیں۔ آدھ پاؤ سے ایک گیلن (شربت یا رس) میں ایک دو گرام یہ دوائی قدرے [illegible] پانی میں حل کر کے قطرہ قطرہ ملاتے اور ہلاتے جاتے ہیں۔ اس میں ایک نقص بھی ہے کہ پھلوں کے رس کا قدرتی رنگ اڑا دیتی ہے۔ اس لئے رنگدار پھلوں مثلاً جامن، انار، فالسہ وغیرہ کا سکواش بنانے کے لئے اس پر سوڈیم بینزوایٹ کو ترجیح دی جاتی ہے جو کہ نسبتاً ایک بے ضرر مرکب ہے۔

اس کو ملانے کے بعد سکواش یا شربت کو اسی وقت استعمال نہیں کرنا چاہیے۔

ایک کلو گرام چٹنی کے قوام میں 1 سے 2 گرام تک ڈالیں۔

(iv) پوٹاشیم میٹا بائی سلفیٹ

اس کے خواص بھی سوڈیم میٹا بائی سلفیٹ سے ملتے جلتے ہیں۔
یہ بھی ایک خفیف۔ اینٹی سپٹک دوا ہے۔ اس کو بھی سکواش اور شربت، مربہ جات، اچاروں، چٹنیوں وغیرہ کو محفوظ رکھنے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے تاکہ وہ زیادہ عرصہ تک خراب نہ ہو سکیں۔

(v) گلسرین

یہ ایک شفاف، بے رنگ، بے بو اور گاڑھا شیریں شربت نما سیال ہے جو پانی میں حل ہو جاتا ہے۔

تاثیر و استعمال

اینٹی سپٹک، ملین اور ملطف ہے۔ بعض جلدی امراض میں اس کو بیرونی طور پر لگایا جاتا ہے۔ علاوہ ازیں کئی ادویات کو گلسرین میں حل کر کے استعمال کیا جاتا ہے۔ بچوں کی قبض پر اس کے استعمال سے پاخانہ کھل کر آ جاتا ہے۔ جلد پر لگانے سے یہ خشکی دور کرتی ہے۔ پھٹے ہوئے لبوں اور خشک جلد پر اسے یہ چند عرق گلاب میں حل کر کے لگاتے ہیں۔ داخلی طور پر ایک اچھا قبض کشا ہے۔ بدذائقہ مکسچر اس کی یہ اصلاح کرتی ہے اس کو بعض اوقات مکسچروں میں ملا دیتے ہیں تاکہ وہ دیر تک خراب نہ ہوں۔

(vi) سیلی سلک ایسڈ

یہ بے رنگ، منشوری قلموں کی شکل میں ہوتا ہے۔ وزن میں نہایت ہلکا، قریباً بے بو ذائقہ میں پہلے میٹھا اور بعد میں ترشی مائل محسوس ہوتا ہے۔ یہ سرد پانی میں کم اور گرم پانی میں زیادہ حل ہوتا ہے یہ خوردنی طور پر قطعی مستعمل نہیں۔ اس غرض کے لئے سوڈیم سیلی سلیٹ ہی کو استعمال کرتے ہیں جو کہ پانی میں بآسانی حل ہو جاتا ہے اور اس سے خراش بھی اتنی نہیں ہوتی۔ لیکن یہ

بھی بعض لوگ شربتوں کو محفوظ رکھنے کے لئے قلیل مقدار میں اس کو استعمال کرتے ہیں۔

(vii) سوڈیم سیلی سلیٹ

سیلی سلک ایسڈ اور سوڈیم کاربونیٹ کے ملانے سے بنتا ہے۔ چھوٹے چھوٹے چھلکے
چھلکے پر بعد ازاں چمکیلی قلموں کی صورت میں ہوتا ہے اس کا ذائقہ قدرے میٹھا نمکین اور ناگوار ہوتا ہے
بے بو ہوتا ہے مگر قدرے ہلکی سی خوشبو بھی ہوتی ہے۔

تاثیر و استعمال

معرق دافع بخار محرک جگر اور مخرج صفرا ہے۔
اس کو بعض شربتوں کے ذائقہ کی اصلاح کے لئے استعمال کرتے ہیں۔

سفوف

تعریف

بہت خشک کی ہوئی ادویہ کو کوٹ پیس کر چھان لینے کو سفوف کہتے ہیں۔
سفوف کی دوا یا ادویات کو نہایت باریک پیس کر بعد میں عمدہ باریک ململ کے کپڑے یا باریک سوراخوں والی چھلنی سے چھان کر باریک حصے سے پھوک کو الگ کر لینا چاہیے۔ بغیر پھوک والا حصہ ہی کسی دوا یا ادویہ کا سفوف کہلاتا ہے۔ باریک ململ وغیرہ کے کپڑے سے چھنی ہوئی دوا یا ادویہ کو پارچہ بیختہ یا کپڑ چھان سفوف کہتے ہیں۔

پیسنا

ادویہ کو کھرل لوہے کے ہاون دستہ میں پیسا جاتا ہے کھرل سے حل کر کے اور چکی سے بھی پیسائی کی جاتی ہے لیکن آج کل بڑے پیمانے پر ادویہ کے پیسنے کے لئے پیسنے والی مشینیں بھی ہوتی ہیں جو نہایت آسانی سے قلیل وقت میں دواؤں کی کثیر مقدار کو پیس ڈالتی ہیں۔

نہایت باریک پیس لیں۔ پھر آب [illegible] کے ہمراہ اس قدر کھرل کریں کہ اس کی چمک بالکل ختم ہو جائے۔ بعد میں باقی دواؤں کا سفوف اس میں آمیز کر کے یک جان کر لیں۔

اگر کسی سفوف کے اندر زعفران، جنگ اور کافور میں سے کوئی چیز شامل ہو تو پہلے باقی دواؤں کا سفوف تیار کر لیں اور بعد میں کسی صاف وعمدہ چینی یا پتھر کے کھرل میں زعفران، جنگ یا کافور کو دونوں ہاتھوں سے کھرل کر کے انتہائی باریک کر لیں پھر باقی ادویہ کے سفوفات کو ملا کر اس قدر کھرل کریں کہ تمام اجزاء آپس میں اچھی طرح مل جائیں۔ اگر کسی مرکب میں ادویہ شامل ہوں تو پہلے ادویہ کو نیم کوب کر کے تیز دھوپ میں رکھ کر خشک کر لیں اور پھر ہاون دستہ سے اسے چھان لیں۔

اگر کسی سفوف میں افیون داخل ہو تو اول افیون کو کسی صاف وعمدہ کھرل میں ڈال کر لیں اور جتنی پیس جا سکے اس کو اتار لیں پھر اس میں بقیہ دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملائیں اور دونوں ہاتھوں سے کھرل کریں۔ اس طرح اس کی نمی بعد اور داخل کردہ سفوف میں جذب ہو جائے گی اور افیون بالکل باریک پس جائے گی۔ اس کے بعد بقیہ سفوف شامل کر کے اس قدر کھرل کریں کہ جملہ دواؤں کے تمام اجزاء خوب اچھی طرح آمیز ہو جائیں۔ بعض اوقات افیون کو آگ پر بریاں کر کے اور بعد میں پیس کر مرکبات میں شامل کر لیا جاتا ہے۔

رسوت کو بھی افیون کی مانند باریک کر کے ملایا جاتا ہے۔

زیرہ سفید کو پیسنے سے پہلے ہلکی آنچ پر رکھ کر سینک لیں۔ اس سے زیرہ عمدگی کے ساتھ باریک ہو جاتا ہے۔ اور اس کی خوشبو نکلنے لگتی ہے۔

اجوائن، کشنیز خشک، لونگ اور بالچھڑ ایسے مفردات ہیں کہ ان میں روغن پایا جاتا ہے اس لئے ان کو ہمیشہ ہاون دستہ میں خوب باریک کر کے چھلنی سے ہی چھان کر استعمال کریں۔ کپڑے میں سے ان کو چھاننے سے ان کا تیل کپڑے میں جذب ہو جاتا ہے حالانکہ ان کے روغنیات پر ہی ان دواؤں کے فوائد کا انحصار ہے۔

(iii) مختلف دواؤں کو پیس کر باہم ملانے کا جو طریقہ ہوتا ہے وہ ان کے ملانے پر بہت اثر انداز ہے۔ اس لئے سفوف مرکب کے مختلف اجزاء کے سفوفوں کو ملانے میں احتیاط لازمی ہے۔ چنانچہ سب کو چینی یا پتھر کے کھرل میں ڈال کر چند منٹ کے لئے کھرل کریں۔ اس سے

تمام دوائیں بالکل یکجان ہو جاتی ہیں۔ ہاتھ وغیرہ سے ملانے سے تمام اجزاء اچھی طرح سے باہم مخلوط نہیں ہو پاتے۔

آج کل مختلف سفوفات کو ملانے کے لئے مشینیں (Mixer) بھی بازار میں دستیاب ہیں۔ یہ ملانے والے سفوفات کو آپس میں بڑی عمدگی سے ملا دیتی ہیں۔

چاکسو، جواکھار، تخم بالنگا، اور بادام، مصطگی کو ہاون دستہ سے خوب باریک کوٹ پیس کر ملا لیں۔

(iii) موسم برسات میں کبھی بھی زیادہ سفوف تیار نہ کریں کیونکہ مختلف نمکیات، چینی اور خوشبو وغیرہ کی آمیزش کی وجہ سے یہ بھی پگھل کر جلد بگڑ جاتے ہیں۔

(iv) بہتر یہ ہے کہ سفوف زیادہ مقدار میں بنا کر نہ رکھے جائیں بلکہ حسب ضرورت صرف اتنی مقدار میں بنائے جائیں کہ جو دو چار ماہ میں ختم ہو جائیں۔

ترکیب استعمال

اکثر سفوف کو مناسب بدرقہ کے ہمراہ چار طریقے سے استعمال کرتے ہیں۔

(i) سفوف کو پھانک کر اوپر سے کوئی مناسب بدرقہ مثلاً آب نیم گرم، شیر گاؤ وغیرہ پلا دیا جاتا ہے۔

(ii) سفوف کو مناسب بدرقہ یعنی پانی یا دودھ وغیرہ میں گھول کر چھان کر یا ویسے ہی پلا دیا جاتا ہے یہ طریقہ چھوٹے بچوں کے لئے بہت مفید ہوتا ہے۔

(iii) سفوف کو شہد، گھی، شربت وغیرہ میں ملا کر چٹا دیا جاتا ہے۔ بعض اوقات سفوف کی چٹکی وغیرہ منہ میں ڈال کر بغیر کسی بدرقہ کے ہی چاٹ لی جاتی ہے۔ عام طور پر اس طرح صرف ہاضم سفوف ہی استعمال کئے جاتے ہیں۔

(iv) بعض سفوف اس قدر کڑوے ہوتے ہیں کہ نہ ہی وہ آسانی سے پھانکے جا سکتے ہیں اور نہ ہی گھول کر پئے جا سکتے ہیں ان کا چاٹنا بھی مشکل ہوتا ہے۔ ایسے سفوفات کے استعمال کا بہتر طریقہ یہ ہے کہ سفوف کا [illegible] بنا کر دیا جائے۔

سفوف کے محفوظ رکھنے کی ترکیب

تقریباً ۶ ماہ کے بعد سفوف کی قوت جو ہریہ کم ہو جاتی ہے۔ اس لئے تیار شدہ سفوف ۶ ماہ کے بعد استعمال کے قابل نہیں رہتا۔ جڑی بوٹیوں کے جزوں کی تمام ادویات کی قوت دو سال تک رہتی ہے لیکن ہم دیکھتے ہیں کہ اکثر دواخانے اپنے ہاں بہت زیادہ مقدار میں سفوف تیار رکھتے ہیں جو دو سال تک کام میں آتے ہیں ان کے رنگ، بو اور اوصاف میں کوئی فرق نہیں آتا غرضیکہ دو دو سال کے پرانے سفوف سے بھی کامل فائدہ ہوتا ہے اور ان کی قوت جو ہریہ بالکل زائل نہیں ہوتی۔

اس کی وجہ یہ ہے کہ جو سفوف کاغذ کی پڑیا میں لپیٹ کر یا کھلے رکھے جاتے ہیں ان کی قوت جو ہریہ اکثر دو چار ماہ بعد زائل ہو جاتی ہے لیکن جو سفوف کسی بالکل تنگ کانچ کی بوتل یا پلاسٹک یا شیشے کے جار وغیرہ میں حفاظت سے بند رکھے جاتے ہیں ان کے ڈھکن مضبوط ہونے کی وجہ سے ہوا کی نمی وغیرہ سے وہ محفوظ رہتے ہیں۔ اس لئے وہ جلد کم اثر نہیں ہوتے۔ بلکہ کئی سالوں تک ان کی قوت جو ہریہ قائم رہتی ہے۔ لیکن جو سفوف احتیاط کے ساتھ نہیں رکھے جاتے وہ دو چار ماہ کے بعد بالکل قابل استعمال نہیں رہتے۔ ان کی طاقت کم ہو جاتی ہے۔

لہٰذا سفوف کے جلد یا دیر بعد خراب ہونے کا انحصار اس کے محفوظ رکھنے کے طریقہ پر ہے۔ اگرچہ اس میں کوئی شک نہیں کہ کچھ مدت کے بعد ہر سفوف کی طاقت لازمی طور پر کم ہو جاتی ہے۔ لیکن مذکورہ بالا طریقے سے کم از کم دو سال تک سفوف کی قوت جو ہریہ کو محفوظ رکھا جا سکتا ہے۔

کئی لوگ ٹین کے ڈبوں میں سفوف ڈال کر رکھتے ہیں لیکن یہ خیال رہے کہ جن سفوفات میں نمکیات شامل ہوتے ہیں یا کوئی کھار ہوتی ہے وہ ٹین کے ڈبوں میں سرپوش کے مضبوط ہونے کے باوجود نمی پکڑ لیتے ہیں اور جلد خراب ہو جاتے ہیں۔ اس لئے بہتر یہی ہے کہ کانچ کی بوتل اور پلاسٹک یا شیشے کے جار وغیرہ میں سفوف ڈال کر رکھیں اور مضبوط ڈھکن لگائیں۔

آج کل بازار میں مختلف سائز کی پلاسٹک کی تھیلیاں بھی ملتی ہیں۔ اگر ان میں بھی سفوف اچھی طرح بند کر کے رکھے جائیں تو نمی وغیرہ سے بالکل محفوظ رہتے ہیں اور جلد خراب

نہیں ہوتے۔

خاص ہدایات

(i) سفوف کی موٹائی یا باریکی کا اندازہ سفوف کو انگلیوں کے درمیان رکھ کر کریں۔

(ii) سفوف کو خشک، صاف اور ہوا سے محفوظ شیشے کے برتن میں ٹھنڈے مقام پر رکھیں۔

(iii) وہ سفوف جن میں نمکیات یا ایلیے جات ہوں ان کو چینی یا کسی دھات کے برتن میں نہ رکھیں۔

(iv) سفوف میں عطریات بھی شامل ہوں تو سفوف کو دو ماہ کے اندر اندر استعمال کر لیں۔

سفوف عام طور پر ایک سال تک موثر رہتا ہے۔

نمک شیخ الرئیس

نمک طعام ---------- 400 گرام ---------- نمک سیاہ ---------- 90 گرام

نوشادر ---------- 60 گرام ---------- زنجبیل ---------- 60 گرام

فلفل سیاہ ---------- 60 گرام ---------- پودینہ خشک ---------- 60 گرام

تخم کرفس ---------- 35 گرام ---------- بادیان ---------- 30 گرام

نانخواہ ---------- 30 گرام ---------- تخم گزر ---------- 30 گرام

سنبل الطیب ---------- 30 گرام

افعال: ہاضم، کاسر ریاح۔

مواقع استعمال: ضعف ہضم، نفخ شکم، متلی۔

مقدار خوراک: 3 سے 5 گرام۔

سفوف آملہ

آملہ ---------- 20 گرام ---------- طباشیر ---------- 20 گرام

کشنیز خشک ---------- 20 گرام ---------- نوشادر بریاں ---------- 20 گرام

شورہ قلمی —— 20 گرام —— مصطگی رومی —— 20 گرام

نمک پوست خربوزہ —— 20 گرام

افعال: مقوی معدہ و امعاء، مدر بول۔

مواقع استعمال: قروح معدہ، ضعف معدہ۔

مقدار خوراک: 3 تا 5 گرام۔

سفوف املاح

نمک عرب —— 20 گرام —— نمک چکنی —— 20 گرام

نمک ترب —— 20 گرام —— نمک پودینہ —— 20 گرام

نمک برگ کاسنی —— 20 گرام —— ست اجوائن —— 100 ملی گرام

افعال: ہاضم، مشتہی طعام، مدر بول۔

مواقع استعمال: ضعف اشتہا، ضعف ہضم، احتباس بول، نفخ شکم۔

مقدار خوراک: 500 ملی گرام تا 1 گرام۔

سفوف چٹکی

بلیلہ سیاہ —— 10 گرام …… پودینہ خشک —— 10 گرام

فلفل سیاہ —— 10 گرام …… نمک طعام —— 10 گرام

ترکچور —— 10 گرام …… تخم ریحان —— 10 گرام

افعال: مقوی معدہ۔

مواقع استعمال: سوء ہضم، ضعف ہضم، اسہال۔

مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام۔

یہ خاص بچوں کے لئے مستعمل ہے۔

سفوف دمہ

نمک طعام ——— 3 گرام .... زیرہ سیاہ ——— 1 گرام

مغز [illegible] ——— 20 گرام

افعال: [illegible] بلغم۔

مواقع استعمال: تنگی نفس۔

مقدار خوراک: 75 تا 125 ملی گرام۔

سفوف حابس الدم

سنگ جراحت ——— 20 گرام .... سنگ یشب ——— 30 گرام

[illegible] ——— 10 گرام .... صدف صادق ——— 10 گرام

گل ارمنی ——— 10 گرام .... دم الاخوین ——— 10 گرام

قند سفید ——— 90 گرام

افعال: حابس الدم، قابض۔

مواقع استعمال: کثرت طمث، نزف الدم، قے الدم، اسہال دموی

مقدار خوراک: 3 تا 5 گرام۔

خاص ترکیب تیاری: صدف کو اتنا گرم کریں کہ وہ سرخ ہو جائے۔ پھر اس کو پانی میں بجھا کر اس کا سفوف تیار کریں اور دیگر اجزاء کے سفوف میں ملائیں۔

سفوف اندری جلاب

شب یمانی ——— 1 گرام .... کباب چینی ——— 1 گرام

دانہ الائچی خورد ——— 1 گرام .... سنگ جراحت ——— 1 گرام

قند سفید ——— 500 ملی گرام

افعال: دافع عفونت، مدر بول۔
مواقع استعمال: احتباس بول، سوزاک۔
مقدار خوراک: 1 تا 3 گرام۔

سفوف ماسک البول

بلوط	500 گرام	کندر	300 گرام
صمغ عربی	100 گرام	کشنیز خشک بریاں	100 گرام
مائیں کلاں	50 گرام	گلنار	50 گرام
گل ارمنی	100 گرام		

افعال: حابس، مقوی اعصاب۔
مواقع استعمال: کثرت بول، سلسل البول، حرقت بول، بول فی الفراش۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

سفوف مقلیاثا

تخم جرجیر	80 گرام	زیرہ سیاہ مدبر	25 گرام
تخم کتان	10 گرام	تخم گندنا	10 گرام
بلیلہ سیاہ	10 گرام	مصطگی رومی	5 گرام

افعال: محلل اورام، ہاضم۔
مواقع استعمال: اسہال مزمن، ریاح امعاء، بواسیر دامیہ۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔
تخم جرجیر کو سالم دیگر اجزاء کے سفوف میں سب سے آخر میں ملائیں۔
بلیلہ سیاہ کو استعمال سے پہلے روغن زرد میں بریاں کرلیں۔

سفوف مسہل

[illegible] ---------- 10 گرام .... تخم کرفس ---------------- 10 گرام

شحم حنظل ---- 10 گرام .... نمک سونچل ---------------- 10 گرام

گل سرخ ---------- 25 گرام .... مرزنجوش ---------------- 25 گرام

افعال: مسہل

مواقع استعمال: قبض مفرط۔

مقدار خوراک: 5تا10 گرام

سفوف ملین

پوست ہلیلہ کابلی --- 20 گرام .... پوست ہلیلہ زرد ---------- 20 گرام

گل سرخ ---------- 20 گرام .... سنامکی ---------------- 20 گرام

نمک لاہوری ---- 10 گرام

افعال: ملین

مواقع استعمال: قبض

مقدار خوراک: 5تا10 گرام۔

سفوف تبخیر

اجوائن ---------- 100 گرام .... کشنیز خشک ---------------- 100 گرام

دانہ الائچی خورد ---- 100 گرام .... طباشیر ---------------- 100 گرام

افعال: کاسر ریاح، مقوی معدہ۔

مواقع استعمال: ضعف ہضم، نفخ شکم، تبخیر۔

مقدار خوراک: 3تا6 گرام

دوائیں (سفوف) بنانے کے طریقے

سفوف ملین

اسپغول ------- 50 گرام .... تخم ریحان -------- 50 گرام

تخم کرنب ------ 50 گرام .... نشاستہ گندم -------- 50 گرام

گل ارمنی ------ 50 گرام .... طباشیر -------- 50 گرام

تخم خشخاش بریاں -- 50 گرام

افعال: حابس، مندمل قروح۔

مواقع استعمال: اسہال، زحیر، قروح معدہ و امعاء، کثرت حیض و اسہال۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

..... اسپغول، تخم ریحان اور تخم کو چھوڑ کر دیگر اجزاء کے سفوف میں سالم شامل کریں اور اچھی طرح ملائیں۔

سفوف احمر

گیرو ------- 90 گرام .... توتیا بریاں -------- 100 گرام

افعال: دافع عفونت۔

مواقع استعمال: قلاع، قروح دہن۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

سنون مسی

مازو سبز ------- 500 گرام .... کتھ سرخ خاص -------- 60 گرام

گل خورد ------- 40 گرام .... توتیا سبز بریاں -------- 10 گرام

ہیرا کسیس ------- 10 گرام .... مصطگی رومی -------- 10 گرام

سہاگہ ------- 4 گرام

افعال: قابض عروق، حابس دم، مطیب دہن۔
مواقع استعمال: بدبوئے دہن، بخر الفم۔
مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

سنون مجلی

سفال چینی	100 گرام	گل کھار	100 گرام
کف دریا	100 گرام	نمک اندرانی	100 گرام
بورق	70 گرام	عاقر قرحا	70 گرام
قرنفل	20 گرام	کباب چینی	20 گرام

افعال: جالی
مواقع استعمال: زردی دندان۔
مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

سنون مستحکم دندان

نمک سانبھر	100 گرام	کتھ سفید	100 گرام
فلفل سیاہ	100 گرام	مصطگی رومی	100 گرام
اوراق سوختہ	100 گرام	شب یمانی بریاں	100 گرام
توتیا بریاں	25 گرام		

افعال: دافع عفونت، حابس دم۔
مواقع استعمال: بخر الفم، قروح لثہ، تحرک اسنان۔
مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

سنون زرد

پوست انار	50 گرام	گلنار فارسی	50 گرام

[illegible] کے طریقے

زرد چوب ---- 50 گرام .... ساق ---- 50 گرام

پھٹکری بریاں ---- 50 گرام .... مازو ---- 50 گرام

افعال: دافع التہابات، اندمال۔

مواقع استعمال: حسب ضرورت۔

مقدار خوراک: حسب مقدار۔

ذرور انزروت

نشاستہ گندم ---- 30 گرام .... انزروت ---- 20 گرام

سفیدہ قلعی بریاں ---- 20 گرام

افعال: دافع عفونت، اندمال قروح۔

مواقع استعمال: حسب ضرورت۔

ذرور گاؤزبان

گاؤزبان ---- 50 گرام .... گل ملتانی ---- 50 گرام

جو محترق ---- 50 گرام .... کشنیز خشک ---- 50 گرام

افعال: دافع عفونت۔

مواقع استعمال: قلاع ابیض۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

...... سارے اجزا کو جلا کر باریک سفوف بنائیں۔

ذرور کتھہ

کتھہ سفید ---- 20 گرام .... زرورد ---- 20 گرام

کباب چینی ---- 20 گرام .... دانہ الائچی خورد ---- 30 گرام

طباشیر ---- 20 گرام

افعال: محلل قروح۔
مواقع استعمال: قلاع
مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

ذرور قلاع

گلنار رومی	40 گرام	گل سرخ	40 گرام
گل سفید	40 گرام	دانہ الائچی خورد	40 گرام
صندل	40 گرام	طباشیر	40 گرام
مازو	40 گرام		

افعال: محلل اورام، دافع عفونت۔
مواقع استعمال: قلاع
مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

ذرور مردار سنگ

شادنج مغسول	50 گرام	مردار سنگ	50 گرام
صبر	50 گرام	پوست کدو سوختہ	50 گرام

افعال: دافع عفونت، مندمل قروح۔
مواقع استعمال: قروح آتشک۔
مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

ایارج فیقرا

مصطگی رومی	30 گرام	دارچینی	30 گرام
سنبل الطیب	30 گرام	اسارون	30 گرام
حب بلسان	30 گرام	زعفران	10 گرام

عود بلسان ---- 30 گرام ..... سلیخہ ---- 30 گرام

صبر زرد ---- 480 گرام

افعال: ملین اسہال، مسہل۔

مواقع استعمال: وجع المفاصل، لقوہ، فالج و تشنج۔

مقدار خوراک: 3 تا 5 گرام۔

حبوب اور اقراص

تعریف

شکل کے اعتبار سے چھوٹی اور ہر طرف سے گول دوا کو حب (گولی) جبکہ مدور اور چپٹی شکل کی دوا کو قرص کہتے ہیں۔

حبوب اور اقراص وزن اور سائز میں مختلف ہوتے ہیں ..... بنادق حب ہی کی ایک بڑی شکل ہے۔

طریقہ تیاری: حبوب اور اقراص کی تیاری کے دو طریقے ہیں:

(i) دستی طریقہ

پہلے خام اجزاء کو باریک پیس کر 100 نمبر کی چھلنی سے چھان لیں۔ سارے اجزاء چھن جائیں تو سفوف میں مناسب مقدار میں کسی سیال کا اضافہ کریں۔ رابطے کے طور پر عموماً پانی، لعاب صمغ عربی، شہد اور لعاب اسپغول جیسی چیزوں کا استعمال کرنا چاہیے۔ ان چیزوں کی آمیزش سے لیدی تیار کر لیں اور لیدی کو چپٹا کر کے چاقو کی مدد سے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں ان ٹکڑوں سے انگلیوں کی مدد سے مطلوبہ وزن کی اور مناسب سائز کی حبوب و اقراص تیار کر لیں۔

ان حبوب و اقراص کو سایہ میں خشک کریں۔

(ii) مشین سے حبوب اور اقراص بنانے کا طریقہ

خام دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف تیار کر لیں اور 100 نمبر کی چھلنی میں چھان لیں۔

اس مقصد کے لیے کسی خاص رابطے یا پانی میں ملا کر 20 نمبر کی چھلنی کے ذریعے چھان کر دانے بنا لیں۔ اس طرح سے حاصل شدہ دانوں کو دھوپ میں خشک کر لیں۔ روغن چین میں ڈال کر چین کو گھمائیں۔ دانوں کو تر رکھنے کے لئے ان پر ذرا پانی کا چھڑکاؤ کریں۔ چین کو ایک سمت میں وقفے وقفے سے گھماتے رہیں اور تھوڑا تھوڑا سفوف بھی ڈالتے جائیں۔ روغن چین کو گھماتے رہیں۔ اس سے سفوف تمام دانوں میں اچھی طرح چڑھ جائے گا۔ چین کو مسلسل گردش میں رکھیں تاکہ دانے گول ہو جائیں۔ گولیوں کو برابر سائز میں کرنے کے لئے درمیان میں چند بار دانوں کو چھان لیں۔ اس عمل کو کئی بار دہرائیں۔

اگر ضرورت ہو تو ان دانوں کو شیشی میں ڈال کر ورق میں چڑھا لیں۔

ہدایات

(i) جن دواؤں کی گولی بنانی ہو وہ نہایت باریک پسی ہوئی ہونی چاہئیں۔ ادویہ جس قدر زیادہ باریک ہوں گی گولیاں اسی قدر زیادہ خوبصورت اور آسانی سے بن سکیں گی۔ گولی کے اجزاء موٹے ہونے کی صورت میں نہ صرف گولی بنانے میں دقت پیش آتی ہے بلکہ اکثر گولی بنتے ہی نہیں پاتی۔

(ii) نسخہ میں پارہ، گندھک وغیرہ شامل ہوں تو ان کی عمدہ کجلی تیار کر کے شامل کریں۔ ہڑتال، مروارید، شنگرف میں سے کوئی جزو شامل ہو تو پہلے ان کو حسب طریق الگ طور پر کھرل کر کے پھر بقیہ اجزاء میں ملائیں۔ اگر نسخہ میں شہد، سلاجیت، رسوت، ایلوا یا موگل، مقل شامل ہوں تو پہلے انہیں کھرل میں کوٹ کر بعد ازاں پانی ملا کر اتنا کھرل کر لیں کہ وہ دوائی کی مانند چکنی اور یکجان ہو جائے۔
اس کے بعد دیگر باریک شدہ دوائیں شامل کریں گولیوں کے اجزاء میں مشک، زعفران یا کافور شامل ہوں تو انہیں پہلے پانی میں اچھی طرح کھرل کر لیں اور بعد ازاں بقیہ باریک شدہ ادویہ شامل کریں۔

(iii) رگڑائی کے بارے میں خاص طور پر خیال رکھنا چاہیے جتنی زیادہ محنت سے کوئی دوا کھرل کی جاتی ہے اسی قدر اس کے اوصاف و اثرات بڑھ جاتے ہیں۔

سکے گا اور اس میں نمی آ جائے گی۔

جن گولیوں میں مصر داخل ہو انہیں بھی دھوپ میں خشک نہ کریں۔ علاوہ ازیں جن گولیوں میں مشک، زعفران اور کافور جیسے خوشبودار اور لطیف اجزاء ہوں ان کو بھی ہمیشہ سایہ میں خشک کریں۔

گولیوں کو عام چینی، پورسلین یا قلعی شدہ تھالی میں ڈال کر خشک کریں۔ لیکن جو گولیاں لیموں یا دیگر کسی ترش رس میں تیار کی گئی ہوں ان کو دھاتی قلعی شدہ تھالی میں ڈال کر خشک نہ کریں ورنہ وہ خراب ہو جائیں گی۔ ایسی گولیوں کو عام چینی، پورسلین یا شیشے کے برتن میں ہی ڈال کر خشک کریں۔ آج کل بڑی بڑی فارمیسیوں اور دواخانوں میں ادویات کو خشک کرنے کے لئے بجلی کا ایک مخصوص چولہا سا استعمال کیا جاتا ہے۔ اس میں مقررہ درجہ حرارت پر ادویات، اقراص اور گولیاں وغیرہ کو ہر موسم میں گرد و غبار اور بارش وغیرہ سے محفوظ رکھ کر آسانی سے سکھایا جاتا ہے۔

گولیوں کی حفاظت

گولیوں کے اچھی طرح خشک ہو جانے کا یقین ہو جائے تو ان کو کسی خشک شیشی وغیرہ میں ڈال کر مضبوط ڈاٹ لگا کر رکھیں۔ جب تک گولیاں اچھی طرح سے خشک نہ ہو جائیں ان کو شیشی میں ہرگز نہ ڈالیں، ورنہ گولیاں خراب ہو جائیں گی خصوصاً جن گولیوں میں گوند شامل ہو ان پر پھپھوندی جم جانے کا خطرہ ہوتا ہے۔

گولیاں اور اقراص کو خشک اور صاف شیشے کے برتن میں رکھیں ڈھکن کو اچھی طرح سے بند کریں اور برتن خشک اور ٹھنڈی جگہ پر رکھیں۔

گولیوں کا استعمال

جن گولیوں کو چوسنے کی ضرورت ہوتی ہے ان کو منہ میں رکھ کر آہستہ آہستہ چوستے رہنا چاہیے تاکہ ان کا رس آہستہ آہستہ گلے وغیرہ پر اثر کرتا ہوا اندر جائے۔ عام طور پر سادہ گولیاں ہی نگلی جاتی ہیں۔ لیکن بہتر یہ ہے کہ انہیں پیس کر مناسب بدرقہ کے ہمراہ استعمال کرایا جائے کیونکہ اس سے ان کا اثر جلد ہوتا ہے۔ اگر کسی وجہ سے گولیاں پیس کر نہ دی جا سکتی ہوں تو کم از کم ان کو توڑ کر یا دانتوں سے چبا کر استعمال کرنے کی ہدایت کریں۔ گوند وغیرہ ملی ہوئی بعض گولیاں تو اس

نرم ہوتی ہیں اگر انہیں سالم نگل لیا جائے تو وہ جوں کی توں پاخانہ کے ساتھ باہر نکل جاتی ہیں اس لئے سخت گولیوں کو بغیر پیس کر استعمال کرنے سے کوئی فائدہ نہیں ہوتا۔ البتہ نرم گولیوں کو حسب ضرورت کے ہمراہ پانی نگلا جا سکتا ہے۔

خاص ہدایات

گولیاں بنانے کے عمل میں سب سے پہلے لبدی تیار کی جاتی ہے۔ لبدی عربی لفظ ہے جو اس نیم ٹھوس مادہ کو کہتے ہیں جو گوندھے ہوئے آٹے کی طرح ہوتا ہے اور اس سے حب اور اقراص وغیرہ بنائے جاتے ہیں۔

لبدی کو بے سفوف دواؤں سے بنایا جاتا ہے۔ اس صورت میں خشک سفوف کو لئی دینے اور تر کرنے کے لئے سیال یا نیم سیال چیز ملائی جاتی ہے۔ گاہے لبدی تر دواؤں کو کھرل وغیرہ میں پیس کر بنائی جاتی ہے خواہ وہ دوا خود تر ہو یا کوئی تر چیز اس کے ساتھ شامل کی گئی ہو۔

اجزاء کے کوٹنے پیسنے اور لبدی بنانے کے عمل میں یہ خیال رہے کہ اجزا نہایت باریک ہوں۔ یہ اجزاء جتنے زیادہ باریک ہوں گے گولیاں اتنی خوبصورت اور آسانی کے ساتھ بن سکیں گی۔ گولی کے نسخہ میں جو دوا کم مقدار میں اور سخت ہو مثلاً صبر اور دیگر جواہرات وغیرہ تو ان کو دوسری دواؤں سے پہلے باریک کھرل کرلیں اور بعد میں باقی دواؤں کو الگ سے پیس چھان کر اچھی طرح ملا کے اور تھوڑی دیر کھرل کریں تاکہ اجزاء باہم اچھی طرح مل جائیں۔ اس کے بعد پانی یا کسی چیز کا لعاب جس میں گولی بنانی ہو ملا کر گوندھیں اور لبدی بنا کر گولیاں بنائیں۔

بعض اوقات نسخہ کے اجزاء علیحدہ علیحدہ کوٹے چھانے نہیں جاتے بلکہ کھرل میں ایک ساتھ پیسے جاتے ہیں جس کی صورت یہ ہوتی ہے کہ جو دوا وزن میں سب سے کم ہوتی ہے وہ پہلے پیس جاتی ہے اور اس کے بعد دوسری دوا جس کا وزن پہلی سے زیادہ ہوتا ہے ڈال کر پیس جاتی ہے اسی طرح سب دوائیں ڈال کر لبدی تیار کر لی جاتی ہے۔

سنکھیا جیسی زہریلی دواؤں کے پیسنے میں پہلے یہ ضروری ہے کہ اس کے ساتھ کوئی سخت چیز مثلاً طباشیر وغیرہ دو چند وزن ملا کر پیس جائے۔ اس کے بعد دوسرے اجزاء ملائے جائیں اور دیر تک پیسے جائیں تاکہ ایسا نہ ہو کہ سنکھیا جیسی زہریلی دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ ہو اور

بعض میں کم ہو جائے۔

الغرض علیحدہ بنانے میں قوی الاصل اور اجزاء دواؤں کے پیسنے اور ملانے میں خواہ وہ کتنی ہی باریک کیوں نہ ہو کافی مبالغہ کرنا چاہیے ورنہ ہو سکتا ہے کہ بعض گولیوں میں ایک موثر دوائی کی مقدار اتنی زیادہ ہو کہ اس سے مریض کے جسم میں کئی علامات پیدا ہو جائیں اور ان کا عمل ضرورت سے زیادہ ظاہر ہو جائے۔

نسخہ میں مصطگی شامل ہو تو اس کو حسب ہدایت علیحدہ سے نہایت ہلکے ہاتھوں سے کھرل میں باریک پیس لیں اور اس کے بعد آہستہ آہستہ دوسری دواؤں کے ساتھ ملائیں۔

اگر روغنی اجزاء مثل مغز کدو، مغز بادام وغیرہ کے ہوں تو ان کو الگ باریک پیس کر ملانا چاہیے گولیوں کے اجزاء میں گوگل، رسوت، افیون یا کوئی دوسری قسم کی نہ پسنے والی چیز یا مشک، زعفران وغیرہ جیسے خوشبودار اجزاء ہوں تو ان کو پانی یا عرق وغیرہ میں خوب اچھی طرح حل کر کے دوسری باریک شدہ دوائیں ملا کر لبدی تیار کریں اور گولیاں بنائیں۔

حب فالج

کچلہ خالص .... 2 گرام .... طباشیر .... 1 گرام

سم الفار .... 1 گرام .... آب ادرک حسب ضرورت

افعال: مقوی اعصاب

مواقع استعمال: فالج، لقوہ، رعشہ

مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام

حب غافث

صبر .... 50 گرام .... عصارہ غافث .... 50 گرام

پوست بلیلہ زرد .... 100 گرام .... آب کرفس حسب ضرورت

افعال: مدر بول، مفتح سدہ کبد

مواقع استعمال: ضعف قات، صفراوی، یرقان، ورم کبد

مواقع استعمال: فالج، لقوہ، خدر۔

مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام

حب عنبر مومیائی

مومیائی	5 گرام	مصطگی	5 گرام
عنبر اشہب	10 گرام	روغن بلسان	30 ملی لیٹر
زہر مہرہ	10 گرام	مروارید	5 گرام
طباشیر	5 گرام	قرنفل	5 گرام
سہاگہ	5 گرام	جوز بوا	5 گرام
بہمن سرخ	5 گرام	بہمن سفید	5 گرام
دارتنگ	5 گرام		

افعال: مقوی اعصاب

مواقع استعمال: ضعف اعصاب، ضعف باہ

مقدار خوراک: 1 گولی صبح وشام ایک کپ دودھ کے ساتھ

حب احمر

سم الفار سفید	10 گرام	شنگرف سفید	10 گرام
ہڑتال طبقی	10 گرام	آب ادرک	100 ملی لیٹر
آب لیموں کاغذی	100 ملی لیٹر		

افعال: مقوی اعصاب، مقوی عام۔

مواقع استعمال: ضعف باہ، ضعف اعصاب، ضعف عام۔

مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام

احتیاط: مقدار خوراک اور مدت استعمال میں احتیاط برتیں۔

حب ایارج

ایارج فیقرا	30 گرام	تربد	30 گرام
حب النیل	10 گرام	غاریقون	15 گرام
انیسوں	15 گرام	تخم حنظل	10 گرام
نمک ہندی	10 گرام	آب بادیان	حسب ضرورت

افعال: منقی مواد، مسہل۔

مواقع استعمال: صرع، لقوہ، مالیخولیا، قبض۔

مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام یومیہ۔

حب جالینوس

شقاقل مصری	20 گرام	تخم پیاز	20 گرام
مغز کنجشک نر	20 گرام	خرما خشک	20 گرام
تخم گندنا	20 گرام	خصیۃ الثعلب	20 گرام
تخم گزر	20 گرام	ریگ ماہی	20 گرام
عنبر اشہب	200 ملی گرام	قند سفید	حسب ضرورت

آب جرجیر حسب ضرورت

افعال: مقوی اعصاب، مقوی باہ، محرک شہوت۔

مواقع استعمال: ضعف باہ، ضعف اعصاب، ضعف اعضاء تناسلی، ضعف شہوت۔

مقدار خوراک: 500 ملی گرام تا 1 گرام۔

حب جواہر

زہر مہرہ	70 گرام	مروارید	60 گرام
ورق نقرہ	60 گرام	بسد	50 گرام

یاقوت سرخ	45 گرام	یاقوت زرد	45 گرام
فیروزہ	45 گرام	یشب سبز	30 گرام
عقیق سرخ	30 گرام	نارجیل دریائی	20 گرام
زعفران	20 گرام	عرق گلاب	5 لیٹر

افعال: مقوی قلب، مقوی اعصاب، مقوی دماغ، مقوی عام۔

مواقع استعمال: ضعف قلب، خفقان، سرعت قلب۔

مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

حب کبد نوشادری

نوشادر	50 گرام	نمک طعام	50 گرام
نمک سنگ	50 گرام	نمک سیاہ	50 گرام
تنکار بریان	50 گرام	زرنچور	50 گرام
ہلیلہ سیاہ	50 گرام	پوست بلیلہ کابلی	50 گرام
وزبرنگ	50 گرام	زنجبیل	50 گرام
فلفل سیاہ	50 گرام	عرق گلاب حسب ضرورت۔	

افعال: مخرج رطوبات معدہ و معویہ، مقوی معدہ۔

مواقع استعمال: ضعف کبد، ضعف ہضم۔

مقدار خوراک: 500 ملی گرام تا 1 گرام۔

حب کبریت

کبریت مغسول	50 گرام	فلفل سیاہ	50 گرام
ہینگ	25 گرام	فلفل دراز	25 گرام
نمک سیاہ	25 گرام	نمک طعام	25 گرام

آب لیموں کاغذی حسب ضرورت

افعال: کاسر ریاح، ہاضم غذا، دافع ریاحی اسہال۔
مواقع استعمال: نفخ شکم، سوء ہضم، ریاحی اسہال۔
مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام

حب مسکین نواز

کبریت مصفی	20 گرام	سیماب مصفی	20 گرام
پوست ہلیلہ زرد	20 گرام	پوست بلیلہ	20 گرام
آملہ	20 گرام	زنجبیل	20 گرام
فلفل دراز	20 گرام	فلفل سیاہ	20 گرام
تنکار بریاں	20 گرام	نمک	20 گرام
ریوند چینی	20 گرام	بیش مدبر	20 گرام
ہڑتال ورقی	20 گرام	حب السلاطین مدبر	20 گرام

افعال: مسہل بلغم اسہال۔
مواقع استعمال: قبض مفرط و استسقاء۔
مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

حب مومیائی سادہ

مومیائی	30 گرام	صمغ عربی	10 گرام
نبات سفید	40 گرام		

عرق گلاب حسب ضرورت۔
افعال: مقوی عام، مقوی قلب، مندمل کسر، مسکن الم، محلل ورم۔
مواقع استعمال: ضعف قلب، ضعف بدن، کسر عظام۔
مقدار خوراک 250 تا 500 ملی گرام۔

حب پیچش

مازو .... 20 گرام .... مائیں خورد .... 20 گرام
صمغ عربی .... 8 گرام .... افیون .... 4 گرام

افعال: قابض امعاء، نزف الدم، اسہال۔
مواقع استعمال: زحیر، نزف الدم، اسہال۔
مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

حب رال

رال .... 100 گرام .... صمغ عربی .... 100 گرام

افعال: قابض امعاء، مندمل قروح،
مواقع استعمال: اسہال، مغص، قروح معدہ، قروح اثناء عشری، حموضت معدہ
مقدار خوراک: 500 ملی گرام تا 1 گرام

حب شفاء

تخم جوز ماثل .... 60 گرام .... ریوند چینی .... 40 گرام
زنجبیل .... 20 گرام .... صمغ عربی .... 20 گرام

افعال: دافع تشنج شعبی، مسکن الم،
مواقع استعمال: حمی، تشنج ریوی، ربو، ضیق النفس شعبی، نزلہ وزکام۔
مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام

حب سورنجاں

سورنجاں شیریں .... 20 گرام .... پوست ہلیلہ زرد .... 20 گرام

تخم حنظل .... 20 گرام .... حنظل .... 20 گرام

تربد .... 20 گرام

افعال: مسہل، محلل ورم، منضج خلط، مسکن اوجاع۔

مواقع استعمال: عرق النساء، وجع المفاصل، نقرس۔

مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام۔

حب سعال

اصل السوس .... 20 گرام .... تخم خبازی .... 20 گرام

مغز تخم کدو شیریں .... 20 گرام .... صمغ عربی بریاں .... 15 گرام

کتیرا .... 15 گرام .... نشاستہ گندم .... 15 گرام

زعفران .... 5 گرام

افعال: مسکن سعال

مواقع استعمال: سعال، نزلہ حار۔

مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

حب تنکار

صبر زرد .... 100 گرام .... فلفل سیاہ .... 75 گرام

بزر البنج .... 15 گرام .... تنکار بریاں .... 10 گرام

لعاب گھیکوار حسب ضرورت۔

افعال: کاسر ریاح، ملین امعاء، دافع تشنج امعاء۔

مواقع استعمال: ضعف اشتہاء، نفخ شکم، قبض مزمن۔

مقدار خوراک: 500 تا 750 ملی گرام۔

قرص غافث

عصارہ غافث	150 گرام	ترنجبین	150 گرام
گل سرخ	50 گرام	سنبل الطیب	50 گرام
عصارہ افسنتین	25 گرام		

افعال: محلل ورم، مفتح سدہ۔

مواقع استعمال: ورم جگر، ورم کبد، ورم طحال، یرقان۔

مقدار خوراک: 3 تا 5 گرام۔

قرص گلنار

گلنار	40 گرام	گل ارمنی	40 گرام
صمغ عربی	40 گرام	گل سرخ	30 گرام
اقاقیا	30 گرام	کتھا	20 گرام

آب گلنار حسب ضرورت۔

افعال: حابس دم، قابض اسہال۔

مواقع استعمال: اسہال مزمن، اسہال دموی، نزف الدم۔

مقدار خوراک: 500 ملی گرام تا 1 گرام۔

قرص کافور

طباشیر	50 گرام	گل سرخ	25 گرام
کافور	5 گرام	صندل سفید	5 گرام
تخم خرفہ	5 گرام	تخم کاسنی	5 گرام
تخم کاہو	5 گرام	مغز تخم کدو	5 گرام

لعاب اسبغول حسب ضرورت۔

افعال: مبرد، دافع حرارت ہے۔

مواقع استعمال: حمی حادہ۔

مقدار خوراک 250 تا 500 ملی گرام۔

قرص ملین

اجوائن	50 گرام	مصطگی	50 گرام
اسطوخودوس	50 گرام	ریوند چینی	50 گرام
سقمونیا	50 گرام	پوست ہلیلہ کابلی	20 گرام
پوست ہلیلہ زرد	20 گرام	آملہ	20 گرام
ہلیلہ سیاہ	20 گرام	تربد	20 گرام

افعال: ملین اسہال، مسہل صفراء۔

مواقع استعمال: قبض، صداع، حزن، ضعف کبد۔

مقدار خوراک 250 تا 500 ملی گرام۔

قرص کہربا

کہربا	20 گرام	تخم خرفہ	20 گرام
شاخ گوزن سوختہ	10 گرام	کتیرا	10 گرام
صمغ عربی	10 گرام	گشنیز خشک	10 گرام
نشاستہ گندم	15 گرام	آب بارتنگ حسب ضرورت۔	

افعال: حابس الدم، مسکن سعال۔

مواقع استعمال: بواسیر دامیہ، نفث الدم، سعال۔

مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام۔

معجون

تعریف

معجون ایک ایسا نیم منجمد دوائی مرکب ہے جو ایک یا چند نباتی، حیوانی یا معدنی دواؤں کے سفوف کو شہد، شکر یا قند سیاہ کے قوام میں اچھی طرح ملا کر تیار کیا جاتا ہے۔ اس قبیل میں معجونیں، جوارشات، اطریفلات، برشعثا، دواء المسک، دبید الورد، مفرحات، خمیرے، لعوق وغیرہ شامل ہیں۔

عام احتیاطیں

(1) دواؤں کو نمی سے محفوظ رکھیں۔

(2) معجون کی تیاری کے دوران دوائی اجزا کو پیس کر یکے بعد دیگرے قوام میں شامل کر کے ہلاتے رہیں۔ یہاں تک کہ باہم مل جائیں۔

(3) معجون کو حسب ضرورت قوام میں تیار کیا جائے۔

(4) محفوظ رکھنے کے دوران اگر معجون خشک ہو جائے تو اس میں شکر یا شہد کا قوام ملا کر درست کر لیا جائے۔

(5) دوا میں پھپھوند لگ جائے یا خواص میں فرق آ جائے تو اسے ضائع کر دیں۔

حفاظت

(1) معجون یا اس قبیل کے مرکبات کو خشک اور صاف شیشے، چینی یا دھات کے قلعی شدہ برتن میں رکھنا چاہیے۔

(2) ہلیلہ جات بحیثیت جزو اعظم شامل ہوں تو معجون کو دھات کے برتن میں نہ رکھیں۔

معجون کی تیاری

معجون کی تیاری کے لئے مندرجہ ذیل باتوں کو پیش نظر رکھا جائے۔

(1) دواؤں کو باریک پیس کر قوام میں ملایا جائے۔

(2) معجون میں کوئی عرق شامل ہو تو مصری یا قند کا قوام اس عرق میں کرنا چاہیے۔

(3) قوام ایسا ہونا چاہیے کہ خشک ادویہ کے سفوف کو جذب کرنے کے بعد تمام معجون ملائم نرم ہو جائے۔

(4) شہد میں معجون بنائی جائے تو اس میں پانی ڈالنے کی ضرورت نہیں۔ شہد کو چھان کر اور آگ پر جوش دیں اور جھاگ اور میل سے صاف کر کے نیچے اتار کر ادویہ ملائیں۔

(5) معجون کا قوام مصری، قند یا شہد کے ہمراہ ترنجبین شامل کر کے بنایا جائے یا صرف ترنجبین کے قوام میں ہی معجون بنائی جائے تو پہلے ترنجبین کو کسی مناسب عرق یا پانی میں حل کر کے چھان لینا چاہیے تاکہ وہ تنکوں اور کانٹوں وغیرہ سے صاف ہو جائے اور محلول کو تھوڑی دیر کے لئے رکھ کر نتھار لیں تاکہ ریگ اور مٹی کے ذرات نیچے بیٹھ جائیں۔

(6) معجون قند سیاہ میں بنائی ہو تو پہلے قند سیاہ کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے پانی کے ہمراہ آگ پر رکھیں۔ جب پگھل جائے تو کپڑے سے چھان کر تھوڑی دیر کے بعد صاف شربت لے کر پکائیں اور جب قوام تیار ہو جائے تو آگ سے اتار کر ادویہ ملا کر معجون بنائیں۔

(7) معجون کے اندر مربہ جات اور مغزیات شامل ہوں تو پہلے مربہ جات الگ سے پیس کر قوام میں ملائیں اور پکائیں اور بعد میں مغزیات علیحدہ باریک پیس کر اور خشک ادویہ کوٹ چھان کر ملائیں۔

(8) معجون میں مصطگی شامل ہو تو اس کو ادویہ کے ہمراہ نہ کوٹیں کیونکہ کوٹنے سے نرم ہو کر باریک نہیں ہوتی، بلکہ کھرل میں ڈال کر ہلکے ہاتھوں سے اس کو کھرل کریں۔ اس طرح پیسنے سے مصطگی نہایت باریک ہو جائے گی نیز اس کو قوام کے سرد ہونے پر ملائیں۔

(9) قوام میں باریک شدہ ادویہ یک لخت نہ ملائی جائیں بلکہ تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف

چھڑکتے اور چمچ سے ہلاتے جائیں تاکہ ادویہ خوب اچھی طرح آمیز ہو جائیں۔

(10) معجون میں زعفران اور مشک وغیرہ جیسی خوشبودار ادویہ شامل ہوں تو ان کو قوام کے سرد ہونے پر عرق کیوڑہ یا عرق بید مشک وغیرہ میں حل کر کے ملانا چاہیے۔

(11) معجون میں موتی یا جواہرات کی قسم کی ادویہ ہوں تو ان کو کھرل میں طلیف نہایت باریک پیس کر شامل کریں۔

(12) معجون میں چاندی سونے کے ورق ہوں تو ان کو ادویہ ملانے کے بعد ایک ایک کر کے خوب اچھی طرح ملانا چاہیے۔

معاجین کے مختلف نام

اشکال، خواص کی وجہ سے یا کسی دوا کی خصوصیات ترکیبی کی وجہ سے اس کے مختلف نام ہیں۔ مثلاً مفرح، دواء المسک، یاقوتی، وغیرہ ان سب کے لیے اصول ہدایات ایک سے ہی ہیں اور دوا سازی کے لحاظ سے ان میں باہم کوئی فرق نہیں۔

جوارش کی تیاری

جوارش معجون کی قسم سے ایک مرکب ہے جو عموماً امراض معدہ کے لئے تیار کیا جاتا ہے۔
اس کی ترکیب تیاری میں ان تمام ہدایات اور اصول دوا سازی کا خیال رکھنا چاہیے جو کہ معجون کے ذیل میں مندرج ہیں۔ جوارش کی ادویہ کا سفوف عموماً دردرا رکھا جاتا ہے لیکن یہ شرط کوئی ضروری نہیں۔

اطریفل کی تیاری

معجون کی قسم سے ایک مرکب ہے جس میں ترپھلا (ہلیلہ، بلیلہ، آملہ) بطور جزو اعظم ہوتے ہیں۔

اس کی تیاری میں ان تمام ہدایات کو پیش نظر رکھنا چاہیے جو معجون کی تیاری میں بیان کی گئی تھیں لیکن اطریفل کی تیاری میں صرف اس قدر فرق ہے کہ ہلیلہ جات، بلیلہ اور آملہ کو باریک کوٹ چھان کر، روغن زرد یا روغن بادام میں چرب کر کے قوام میں ملاتے ہیں۔

معجون اذاراقی

اذاراقی مدبر	30 گرام	برگ گاؤزبان	20 گرام
اسطوخودوس	15 گرام	کندر	15 گرام
دار فلفل	15 گرام	مغز چلغوزہ	15 گرام
زنجبیل خورد	10 گرام	شقاقل مصری	10 گرام
زرباد	10 گرام	آملہ	10 گرام
ایلوا	10 گرام	قرنفل	5 گرام
عود غرقی	5 گرام	قند سفید	550 گرام

افعال: مقوی اعصاب، دافع وجع المفاصل۔

مواقع استعمال: فالج، لقوہ، رعشہ، وجع المفاصل، ضعف اعصاب۔

مقدار خوراک: 3 تا 5 گرام۔

معجون چوب چینی

چوب چینی	250 گرام	ثعلب مصری	50 گرام
خولنجان	40 گرام	گل گاؤزبان	25 گرام
بہمن سفید	25 گرام	شقاقل مصری	25 گرام
ابریشم مقرض	25 گرام	میدہ لکڑی	15 گرام
جدوار	10 گرام	قند سفید	1½ کلوگرام

افعال: مصفی خون، دافع ورم مفاصل، مقوی اعصاب۔

مواقع استعمال: جرب، حکہ، فالج، وجع المفاصل۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

معجون فلاسفہ

مویز منقی	450 گرام	زنجبیل	150 گرام
فلفل سیاہ	150 گرام	فلفل دراز	150 گرام
دارچینی	150 گرام	آملہ	150 گرام
پوست ہلیلہ	150 گرام	زراوند مدحرج	150 گرام
ہلیلہ ہندی	150 گرام	قسط مصری	150 گرام
مغز چلغوزہ	150 گرام	بیخ بابونہ	150 گرام
مغز نارجیل	150 گرام	تخم بالنگو	75 گرام
قند سفید	7 کلو گرام		

افعال: مقوی معدہ، ہاضم، مشتہی طعام، مقوی اعصاب۔

مواقع استعمال: ضعف باہ، سلس البول، ضعف ہضم، وجع المفاصل

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

معجون دبید الورد

سنبل الطیب	10 گرام	مصطگی	10 گرام
زعفران	10 گرام	طباشیر	10 گرام
دارچینی	10 گرام	اذخر	10 گرام
اسارون	10 گرام	قسط شیریں	10 گرام
گل غافث	10 گرام	تخم کشوث	10 گرام
مجیٹھ	10 گرام	لک مغسول	10 گرام
تخم کرفس	10 گرام	تخم کاسنی	10 گرام
زراوند طویل	10 گرام	حب بلسان	10 گرام
عود ہندی	10 گرام	قرنفل	10 گرام

تخم اٹنگن .... 50 گرام	سترم کوہی .... 50 گرام
موصلی سیاہ .... 30 گرام	تج .... 30 گرام
موصلی سفید .... 30 گرام	ثعلب مصری .... 30 گرام
شقاقل مصری .... 20 گرام	بسباسہ .... 10 گرام
سنجہ .... 10 گرام	زنجبیل .... 10 گرام
موچرس .... 10 گرام	جوزبوا .... 10 گرام
فلفل دراز .... 10 گرام	شیر بیش .... 3½ کلوگرام
قند سفید .... 2½ کلوگرام	

افعال: مقوی باہ

مواقع استعمال: ضعف باہ

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

معجون انطاکی

انیسوں .... 70 گرام	گل سرخ .... 70 گرام
گل بنفشہ .... 70 گرام	عود ہندی .... 50 گرام
بارتنگ .... 50 گرام	صبر .... 40 گرام
کباب چینی .... 40 گرام	مرکی .... 30 گرام
زعفران .... 30 گرام	حلتیت .... 30 گرام
سرکہ .... 500 ملی لیٹر	قند سفید .... 1½ کلوگرام

افعال: مقوی دماغ، مقوی معدہ، دافع صداع۔

مواقع استعمال: ضعف دماغ، صداع، ضعف معدہ۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

معجون پیٹھا پاک

پیٹھا	1 عدد	[illegible]	6 گرام
زنجبیل	14 گرام	زیرہ سیاہ	14 گرام
زیرہ سفید	14 گرام	جائفل	27 گرام
لونگ	27 گرام	جاوتری	27 گرام
دارچینی	56 گرام	مغزیات	120 گرام
کشمش	120 گرام	روغن گاؤ	120 گرام
شہد خالص	500 گرام	شکر سفید	1 کلوگرام

ترکیب تیاری: پیٹھا کا مربہ بنا لیں اور مغزیات کو روغن گاؤ میں بھون کر اور دواؤں کو کوٹ چھان کر شہد اور شکر سفید کے قوام میں ملا کر بعد میں پیٹھے کا مربہ اور کشمش بھی کر ملا دیں۔

افعال: مقوی باہ، مقوی معدہ، دافع لاغری بدن۔

موافع استعمال: ضعف باہ، ضعف معدہ، کمزوری، لاغری

مقدار خوراک: 10 سے 20 گرام۔

معجون حجر الیہود

حجر الیہود	100 گرام	کاکنج	10 گرام
اسارون	10 گرام	مغز تخم خربوزہ	10 گرام
تخم گزر	10 گرام	تخم کرفس	10 گرام
مغز تخم خیارین	10 گرام	انیسوں	10 گرام
مغز تخم تربوز	10 گرام	مغز تخم کدو شیریں	10 گرام
قند سفید	600 گرام		

افعال: مدر بول، مفتت حصاۃ۔

موافع استعمال: حصاۃ کلیہ، حرقۃ البول، رکاوٹ بول، حبس بول، حصاۃ مثانہ۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

معجون فوتنجی

فلفل سیاہ	70 گرام	حاسا	50 گرام
پودینہ کوہی	50 گرام	بادیان	50 گرام
تخم کرفس	50 گرام	کاشم	70 گرام
پودینہ نہری	40 گرام	تخم کرفس کوہی	40 گرام
فلفل سفید	40 گرام	قند سفید	1½ کلوگرام

افعال: کاسر ریاح، ہاضم۔

مواقع استعمال: نفخ شکم، وجع الکبد، وجع المعدہ، سوء ہضم

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

معجون سنگدانہ مرغ

گل سرخ	100 گرام	پوست سنگدانہ مرغ	90 گرام
طباشیر	90 گرام	بہمن سرخ	70 گرام
صندل سرخ	70 گرام	صندل سفید	70 گرام
کشنیز خشک بریاں	70 گرام	صعتر فارسی	70 گرام
حب الآس	70 گرام	پودینہ خشک	45 گرام
پوست بیرون پستہ	45 گرام	پوست ترنج	45 گرام
پوست بلیلہ زرد	45 گرام	قند سفید	3 کلوگرام

افعال: مقوی معدہ و امعاء، مقوی کبد، مقوی قلب۔

مواقع استعمال: ضعف معدہ و اسہال، ضعف کبد، ضعف امعاء، ضعف قلب۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

افعال: محلل ورم، ملین۔
مواقع استعمال: نقرس، وجع المفاصل۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

معجون عشبہ

شاہترہ	60 گرام	صندل سرخ	60 گرام
صندل سفید	60 گرام	گل سرخ	50 گرام
چوب چینی	60 گرام	دار چینی	40 گرام
کباب چینی	40 گرام	گاؤزبان	40 گرام
افتیمون	40 گرام	بسفائج	40 گرام
عشبہ	40 گرام	پوست ہلیلہ	20 گرام
سنبل الطیب	20 گرام	ہلیلہ سیاہ	15 گرام
پوست ہلیلہ زرد	10 گرام	قند سفید	2 کلوگرام

افعال: ملین امعاء، محلل اورام، مصفی خون۔
مواقع استعمال: جرب، حکہ، وجع المفاصل۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام

معجون نجاح

پوست ہلیلہ کابلی	50 گرام	پوست بلیلہ	50 گرام
آملہ	50 گرام	ہلیلہ سیاہ	50 گرام
تربد	25 گرام	بسفائج	25 گرام
افتیمون	25 گرام	اسطوخودوس	25 گرام
قند سفید	600 گرام		

افعال: مصفی خون، ملین امعاء۔

مواقع استعمال: قولنج، استسقاء، ورم، بلغمیات۔

مقدار خوراک: 10 تا 5 گرام۔

معجون پیاز

تودری سرخ	35 گرام	تودری سفید	35 گرام
بہمن سرخ	35 گرام	ثعلب مصری	35 گرام
زنجبیل	35 گرام	تخم پیاز	35 گرام
تخم زرد	35 گرام	تخم گندنا	35 گرام
تخم شلغم	35 گرام	بوزیدان	35 گرام
موصلی سیاہ	35 گرام	موصلی سفید	35 گرام
آب پیاز سفید	1½ لیٹر	قند سفید	1½ کلوگرام

افعال: مقوی باہ، ممسک۔

مواقع استعمال: ضعف باہ، جریان، سرعت انزال۔

مقدار خوراک: 10 تا 5 گرام۔

معجون ثعلب

ثعلب مصری	100 گرام	شقاقل مصری	60 گرام
عاقرقرحا	20 گرام	خولنجاں	20 گرام
سمندر سوکھ	20 گرام	مغز بادام	20 گرام
اسگندھ	20 گرام	کنجد سیاہ	20 گرام
مغز تخم کونچ	20 گرام	تخم گزر	20 گرام
فلفل دراز	20 گرام	مصطگی	10 گرام
تخم بالنگو	10 گرام	جاوتری	10 گرام
زنجبیل	10 گرام	بہمن سرخ	10 گرام

بہمن سفید	10 گرام	تودری سرخ	10 گرام
زرنباد	10 گرام	بسباسہ	5 گرام
زعفران	5 گرام	قند سفید	1½ کلوگرام

افعال: مقوی باہ و مغلظ منی۔

موقع استعمال: ضعف باہ و رقت منی۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام

معجون فنجنوش

[illegible]	80 گرام	پوست ہلیلہ کابلی	120 گرام
ہلیلہ سیاہ	120 گرام	آملہ	120 گرام
پوست بلیلہ	120 گرام	پوست ہلیلہ زرد	120 گرام
کشنیز	20 گرام	مصطگی	20 گرام
عود ہندی	20 گرام	جوزبوا	10 گرام
قرنفل	10 گرام	زنجبیل	10 گرام
دارچینی	10 گرام	قند سفید	2½ کلوگرام

افعال: ہاضم مقوی معدہ و مولد دم۔

موقع استعمال: ضعف معدہ، ضعف ہضم و قلت الدم۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

معجون حمل عنبری

عنبر اشہب	30 گرام	تخم خرفہ	25 گرام
مغز تخم پیٹھا	25 گرام	مروارید	10 گرام
کہربا	10 گرام	بسد محرق	10 گرام
صندل سرخ	10 گرام	صندل سفید	10 گرام

اطریفل اسطوخودوس

پوست ہلیلہ زرد .... 100 گرام .... پوست ہلیلہ کابلی .... 100 گرام
پوست بلیلہ .... 100 گرام .... ہلیلہ سیاہ .... 100 گرام
آملہ .... 100 گرام .... گل سرخ .... 100 گرام
اسطوخودوس .... 100 گرام .... بسفائج .... 100 گرام
افتیمون .... 100 گرام .... کشمش .... 100 گرام
قند سفید .... 3 کلوگرام .... روغن زرد حسب ضرورت۔

افعال: منقی دماغ، مقوی اعصاب۔
مواقع استعمال: صداع، فالج، صرع، لقوہ، نزلہ مزمن۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

اطریفل کشنیزی

پوست ہلیلہ زرد .... 100 گرام .... پوست ہلیلہ کابلی .... 100 گرام
ہلیلہ سیاہ .... 100 گرام .... آملہ .... 100 گرام
پوست بلیلہ .... 100 گرام .... کشنیز خشک .... 100 گرام
قند سفید .... 1.8 کلوگرام

روغن زرد حسب ضرورت۔

افعال: کاسر ریاح، مقوی معدہ، ملین امعاء۔
مواقع استعمال: صداع ریحی، قبض، نفخ شکم، بواسیر ریاحی۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

اطریفل ملین

پوست ہلیلہ کابلی	10 گرام	پوست بلیلہ	10 گرام
ہلیلہ سیاہ	10 گرام	آملہ	10 گرام
ترید	10 گرام	بادیان	25 گرام
مصطگی	25 گرام	اسطوخودوس	25 گرام
سقمونیا	25 گرام	ریوند چینی	25 گرام
قند سفید	525 گرام		

افعال: ملین امعاء، منقی دماغ۔
مواقع استعمال: صداع، حرس، قبض، نزلہ، زکام۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

اطریفل کبیر

پوست ہلیلہ زرد	20 گرام	پوست بلیلہ	20 گرام
آملہ	20 گرام	بوزیدان	20 گرام
بسباسہ	20 گرام	شیطرج ہندی	20 گرام
شقاقل مصری	20 گرام	تودری سرخ	20 گرام
تودری زرد	20 گرام	اندر جو شیریں	20 گرام
بہمن سفید	20 گرام	بہمن سرخ	20 گرام
روغن زرد	20 گرام	قند سفید	800 گرام

افعال: مقوی اعضائے رئیسہ۔
مواقع استعمال: ضعف باہ، ضعف دماغ، ضعف معدہ۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

تحمیص (بھوننا، بریاں کرنا)

احراق اور تحمیص باہم بہت قربت رکھتے ہیں۔ تحمیص عام طور پر شکل میں دوا اس قدر نہیں جلاتے کہ اس کا رنگ کوئلے کی طرح سیاہ ہو جائے۔

ابریشم محمص

ابریشم کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کو اندرونی کیڑے سے پاک صاف کر کے باریک تراشیں اور مٹی کے ظرف میں رکھ کر آگ پر رکھیں اور پھر اس کو جلد جلد ہلاتے جائیں یہاں تک کہ ابریشم گرمی کی وجہ سے سخت ہو کر پیسنے کے قابل ہو جائے۔ اسی طرح گاؤزبان کو بھی بھونا جاتا ہے۔

افیون محمص (بھنی ہوئی افیون)

افیون کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے آگ پر رکھیں اور اس کو جلد جلد حرکت دیتے رہیں یہاں تک کہ افیون سخت ہو کر پیسنے کے قابل ہو جائے یا پھر کسی لوہے کی سلائی میں افیون کو لگا کر چراغ کی لو میں پکائیں اور پھر حسب ضرورت کام میں لائیں لیکن یہ خیال رہے کہ چراغ مٹی کے تیل کا نہ ہو بلکہ اس میں روغن کنجد یا سرسوں کا تیل جلائیں۔

شب یمانی بریان (پھٹکری بریان)

پھٹکری کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر رکھیں اور اس قدر پکائیں کہ وہ پگھلنے کے بعد خشک ہو جائے۔

توتیائے بریان (نیلا تھوتھا بریاں)

اس کے بریان کرنے کی ترکیب پھٹکری کے مانند ہے۔

تخم ریحان بریاں

ان سب چیزوں کو اس وجہ سے ذی الارواح کہتے ہیں کہ آگ پر رکھو تو ان کے اجزاء بخارات بن کر اڑ جاتے ہیں۔

کشتہ کی تیاری اور تجربہ و مزاولت

کشتوں کا تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے۔ نو آموز اور جاہل کو کشتوں کی تیاری میں کافی مشکلات پیش آتی ہیں۔

سامان کی خوبی

جس چیز کا کشتہ بنانا ہو وہ خالص اور اعلیٰ درجہ کی ہونی چاہیے اور اس کو ماہر کی ہدایت کے مطابق صحیح یا مدبر کر لینا چاہیے جو سامان کشتہ سازی کے سلسلے میں استعمال کیا جائے مثلاً ادویہ برتنوں کا رس وغیرہ وہ بھی بہترین ہونے چاہئیں تاکہ ناکامی کا سامنا نہ کرنا پڑے۔

کشتوں کی تیاری میں جن نباتی ادویہ کا پانی ڈالا جاتا ہے اس پانی کو اکثر اوقات عرق مروق کر لیا جاتا ہے۔ اگر خشک نباتی ادویہ ترکیب میں موجود ہوں تو خیال رہے کہ وہ ایک سال سے زیادہ عرصہ کی نہ ہوں اور خشک کر کے رکھی گئی ہوں۔

قواعد کی پابندی

کشتوں کی تیاری میں جن اشیاء کا جو وزن لکھا ہو ان کو اسی وزن میں لینا چاہیے۔ اپنی رائے سے کمی بیشی کرنے سے اکثر اوقات کشتہ صحیح تیار نہیں ہوتا اور اگر تیار بھی ہو جائے تو اکثر اوقات اس میں وہ خصوصیات نہیں ہوتیں جو وضع کردہ اوزان اور تراکیب سے تیار کرنے پر حاصل ہوتی ہیں علاوہ ازیں کشتہ کی تیاری کے سلسلے میں کسی ترکیب میں بھی تقدیم و تاخیر نہ کریں اور نہ کھرل کرنے، پکانے یا آگ دینے کی جو مدت مقرر کی گئی ہو اس کی مخالفت کریں۔

بعض اوقات ناواقف آدمی ادویہ کے مقررہ تناسب سے ادویہ کو کم و بیش کر کے کشتہ تیار کرنا چاہتا ہے تو کشتہ نہیں بن پاتا ہے لہٰذا مقررہ وزن کو بلحاظ تناسب بھی کم و بیش نہیں ہونا چاہیے۔

بوتل میں دوا کا بند کرنا اور نکالنا

اگر کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی یا کسی دوسری سیال شے میں کھرل کی گئی ہو تو اس کو خشک

ہوئے برتن کے منہ بند کر دیں اور جب برتن کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے اس کو اچھی طرح صاف کر لیں اور پھر آہستہ سے کھول کر دوا کو نکال لیں۔

آنچ کی مقدار اور نوعیت

کشتوں کی تیاری میں آگ دینے کے سلسلے میں کافی احتیاط کی ضرورت ہوتی ہے۔ جس طرح ترکیب تحریر ہو اور جو وزن درج ہو بالکل اس کے مطابق کشتہ تیار کرنا چاہیے لیکن تجربہ کار اگر ضرورت سمجھے تو وہ کچھ تغیر کر سکتا ہے۔

اگرچہ اکثر ترکیبوں میں آگ دینے کے لئے اپلوں کا وزن لکھا ہوتا ہے۔ مگر بعض اوقات اپلوں کے وزن کی بجائے اصطلاحی نام لکھ دیا جاتا ہے۔ مثلاً گج پٹ وغیرہ کی آگ۔ ایسے مقام پر جو اصطلاحی نام لکھا ہو اسی کے مطابق آگ دیں۔

کشتہ کی تیاری کے لئے جس قدر اپلوں کی آگ دینی ہو ان میں سے نصف سے زائد اپلے نیچے بچھائیں اس کے بعد وہ چیز رکھیں جس کا کشتہ کرنا ہو پھر باقی ماندہ اپلے رکھ کر آگ دیں جب آنچ بالکل سرد ہو جائے تو دوا نکال لیں۔

کشتہ پھونکنے کے لئے گڑھا کھودنا چاہیے۔ اور گڑھا ایسے مقام میں کھودنا چاہیے جہاں ہوا کے جھونکے نہ لگیں۔ ہوا سے حفاظت نہ ہو سکے تو گڑھے کے اوپر ایک بڑی ہانڈی رکھ کر اس کے درمیان میں سوراخ کر دیں یا ریگ دان کو اور مٹی وغیرہ سے ڈھانپ دیں لیکن درمیان سے کچھ حصہ کھلا رہنے دیں۔ بعض اوقات اگرچہ مقررہ وزن کے مطابق آگ دی جاتی ہے لیکن صرف ہوا کے جھونکے لگنے سے دوا تیار نہیں ہوتی کیونکہ ہوا کے جھونکوں سے آگ جلد مشتعل ہو کر دوا کو ضرورت سے زیادہ حرارت پہنچا دیتی ہے یا آگ جلد ختم ہو جاتی ہے جس سے مطلوبہ وقت تک حرارت نہیں پہنچتی۔ دونوں صورتوں میں دوا خراب ہو جاتی ہے۔

اگر کسی دوا کے تیار کرنے میں آگ کا وزن معلوم نہ ہو تو آنچ کم دینے سے دوا خام رہ جاتی ہے اور زیادہ آگ دینے سے جل جاتی ہے۔ ایسی حالت میں چند مرتبہ کے عملی تجربہ سے آگ کی اصلی مقدار معلوم کی جا سکتی ہے۔ جہاں تیز آگ دینے کی ضرورت ہو وہاں پرانے اپلوں کی آگ دیں اور جس جگہ زیادہ تیز آنچ کی ضرورت نہ ہو وہاں جنگلی اپلوں سے کام لیں۔

بوتہ

یہ مٹی کا ایک چھوٹا کٹوری نما برتن ہوتا ہے جو نہایت مضبوط بنایا گیا ہوتا ہے اور کئی مرتبہ
آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔ اس کا زیادہ استعمال کشتہ تیار کرنے میں ہوتا ہے۔ بعض ادویہ کو
کئی مرتبہ بوتہ میں رکھ کر آگ دی جاتی ہے۔ اگر ہر آگ کے بعد بوتہ پر خفیف گل حکمت کر دیا
جائے تو اس سے بوتہ کی مضبوطی بڑھ جاتی ہے۔

بوتہ بنانے کی ترکیب

چکنی مٹی جس سے کمہار برتن بناتے ہیں اور ملتانی مٹی کوٹ کر لیں اور پھر چاول کی
روئی اور تھوڑی سی سوتی کی پرانی رسیاں کتر کر ملا دیں اور خوب کوٹتے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملاتے
جائیں یہاں تک کہ وہ یکجان ہو جائیں۔ اس کے بعد اس سے بوتہ تیار کریں۔ اس قسم کی مٹی گل
حکمت کرنے اور صحنک پر لگانے کے لئے بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ ہر آگ کے بعد مضبوطی کے
لئے بوتہ پر لیپ کرنے یا گل حکمت کے لئے اگر مندرجہ بالا طریقہ سے مٹی تیار کی جائے تو اس
سے نہایت مضبوطی حاصل ہوتی ہے۔

پٹ (پٹھ)

پٹ (پٹھ) کی ہندی اصطلاح تین معانی میں استعمال ہوتی ہے۔ ان مختلف معانی کو
ہم موقع استعمال سے سمجھ سکتے ہیں۔

(i) کسی دوا کو کسی عرق یا پانی میں کھرل کیا جاتا ہے تو کہا جاتا ہے کہ اس کو سات پٹ
دیں۔ اس کا مطلب یہ ہوتا ہے کہ اس دوا کو کھرل میں ڈال کر وہ عرق اس قدر ڈالیں
کہ دوا سے ایک انگل اوپر آ جائے اور اتنا کھرل کریں کہ وہ خشک ہو جائے۔ اس طرح
یہ ایک پٹ ہو جاتا ہے اسی طرح دوبارہ سہ بارہ کریں اور سات پٹ تک پہنچا دیں۔

(ii) کسی چیز کو گرم کر کے کسی سیال میں بجھانے کو بھی پٹ دینا کہا جاتا ہے۔ مثلاً اگر یہ کہا
جائے کہ سونے کو تیل میں سات پٹ دیں تو اس کا مطلب یہ ہے کہ سونے کو گرم کر کے

تیل میں بجھائیں۔ یہ ایک پٹ ہو جاتا ہے اور اسی طرح سے یہ عمل بار بار کر کے سات پٹ دیئے جاتے ہیں۔

(11) ہوتے آنچ دینے کو بھی پٹ دینا کہتے ہیں مثلاً اگر یہ کہا جائے کہ مرجان کو عرق کے پانی میں کھرل کر کے دس سیر اپلوں کی آگ دیں اور اسی طرح تین پٹ دیں تو اس کا مطلب یہ ہوگا کہ ہر بار عرق کے پانی میں کھرل کرنا ہے اور ہر بار دس سیر اپلوں کی آنچ دینی ہے۔

اب ذیل میں پٹ کی چند قسمیں درج کی جاتی ہیں۔

(i) باراہ پٹ

کسی ترکیب میں باراہ پٹ کی آنچ دینا لکھا ہو تو ایک ہاتھ لمبا، ایک ہاتھ چوڑا اور ایک ہاتھ گہرا گڑھا کھود کر آگ دیں۔

(ii) بالو پٹ

ایک مٹی کے گھڑے میں ریت بھر کر اور درمیان میں دوا رکھ کر منہ بند کر کے چاروں طرف اپلوں یا کوئلوں کی مقررہ آنچ دیں تو اس کو بالو پٹ کہتے ہیں۔

(iii) گج پٹ

تین ہاتھ لمبے، تین ہاتھ چوڑے، اور تین ہاتھ گہرے گڑھے کے ایک تہائی حصہ میں پہلے بھٹکیاں، پھر اپلے اور پھر بھٹکیاں بچھا کر آگ دیں اور سرد ہونے پر دوا نکال لیں تو یہ گج پٹ کی آنچ کہلاتی ہے۔

(iv) بھانڈ پٹ

ایک گڑھے میں چاول کی بھوسی بھر کر اور درمیان میں دوا رکھ کر چولہے پر رکھیں اور مقررہ وقت تک نیچے آگ جلائیں تو اس کو بھانڈ پٹ کہتے ہیں۔

(v) بھودہر پٹ

زمین کو دو انگل کھود کر اس میں سمپٹ رکھیں اور اوپر مقررہ وزن کے مطابق اپلے رکھ کر

آگ دیں تو یہ پھول پٹ کہلاتا ہے۔

گل حکمت

گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر پاؤں وغیرہ سے خوب گوندھیں۔ جب روئی اور مٹی اچھی طرح مل جائیں تو اس کو کوزہ یا شیشی پر ہر طرف لگا کر خشک کر لیں۔ یہ گل حکمت یا تیز آنچ سے پھٹنے نہیں پاتی۔

کپڑ وٹی

کپڑوٹی سے مراد یہ ہے کہ کوزہ گلی مٹی کے برتن یا آتشی شیشی پر کپڑا اور گیلی مٹی لپیٹ کر اس کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ کپڑوٹی کیا ہوا ظرف گرمی اور آنچ سے ٹوٹنے نہیں پاتا اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی ہوتا ہے کہ اس کی وجہ سے ہوا اندر جا سکتی ہے اور اندر کے بخارات باہر آ سکتے ہیں۔

کپڑوٹی میں بعض اوقات معمولی چکنی مٹی کی بجائے گل ملتانی لگاتے ہیں جو کہ زیادہ پائیدار ثابت ہوتی ہے۔

کشتہ جات

تعریف

کشتہ سفوف کی باریک ترین شکل ہے جو دھات یا معدنی اور حیوانی دواؤں کو خاکستر کر کے بنایا جاتا ہے۔ کشتہ جات سریع الاثر ہوتے ہیں اور آسانی کے ساتھ جسم میں جذب ہو جاتے ہیں۔

طریقہ تیاری

کشتہ تیار کرنے سے پہلے معدنی، فلزاتی اور حیوانی ادویہ کو صاف کر لیا جاتا ہے اس کے بعد حسب ضرورت کسی مخصوص عرق میں دوا کو معینہ وقت تک کھرل کر لیتے ہیں اس کے بعد

ہوا اس کے لئے چائے اور سٹیل استعمال کریں اور جب بھی بچی کی کیمیا سے عطار
اوپلے استعمال کریں۔

تحفظات

کشتہ جات کو شیشے کی بند شیشی میں محفوظ رکھیں۔ اسے کاغذ میں رکھ کر رکھیں۔ کشتہ جات لمبی مدت تک اپنی قوت برقرار رکھتے ہیں۔ جتنا کوئی کشتہ پرانا ہو جاتا ہے اتنا ہی اس کی افادیت بڑھ جاتی ہے۔

کشتہ گئودنتی

گئودنتی .... 100 گرام

جوشاندہ اسگندھ ناگوری .... 100 ملی لیٹر

افعال: محلل اورام، دافع حمی، دافع تشنج، مقوی اعصاب۔

مواقع استعمال: حمیات، وجع الظہر، تشنج، نقرس، وجع المفاصل۔

مقدار خوراک: 60 تا 120 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: گئودنتی کو جوشاندہ اسگندھ ناگوری میں حل کر کے ٹکیاں بنالیں اور ان ٹکیوں کو مٹی کے برتن میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خشک ہونے دیں۔ خشک ہونے پر 25 کلو اوپلوں کی آگ دیں۔

کشتہ مرجان سادہ

مرجان .... 10 گرام

گل سرخ تازہ .... 50 گرام

افعال: حابس دم، مقوی عام، دافع نزلہ۔

مواقع استعمال: نزف الدم، نزلہ، مرض ضعف قلب، سعال، جریان۔

مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام

خاص ترکیب تیاری گل سرسا کی لگدی بنا کر اس میں مرجان پر لپیٹ دیں پھر اس کو مٹی کے کوزہ میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خشک ہونے پر 5 کلو اپلوں کی آگ دیں۔

کشتہ مروارید

مروارید..................10 گرام

گل گاؤزبان..................100 گرام

شیر گاؤ حسب ضرورت۔

افعال: مقوی قلب، دافع خفقان۔

مواقع استعمال: ضعف قلب، خفقان، ضعف اعصاب۔

مقدار خوراک: 60 تا 120 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: مروارید کو 12 گھنٹے تک شیر گاؤ میں کھرل کریں۔ پھر اس کو گل گاؤزبان کے نغدہ میں رکھ کر مٹی کے کوزہ میں رکھیں اور گل حکمت کریں، خشک ہونے پر 7 کلو اپلوں کی آگ دیں اسی طرح تین مرتبہ آگ دے کر کشتہ تیار کریں۔

کشتہ قلعی

قلعی..................20 گرام

برگ تب..................20 گرام

افعال: مغلظ منی، ممسک، دافع جریان، رقت منی، سرعت انزال۔

مواقع استعمال: جریان، احتلام، سرعت انزال، سیلان الرحم۔

مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: قلعی کو کوٹ کر پتلا کر کے اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں پھر ایک بڑے اپلے پر آدھے برگ تب پھیلا کر قلعی کے ٹکڑوں کو اس پر رکھ دیں اس کے بعد بقیہ برگ تب کو قلعی کے ان ٹکڑوں پر رکھ کر ایک دوسرے اپلے سے ڈھک دیں اور 10 کلو اپلوں کی آگ دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر قلعی کے ٹکڑوں کو الگ کر لیں۔

کشتہ ثلاث

قلعی .... 10 گرام
جست .... 10 گرام
سیسہ .... 10 گرام
پوست خشخاش .... 250 گرام
روغن زرد و روئی حسب ضرورت۔

افعال: دافع سرعت انزال، جریان، احتلام۔
مواقع استعمال: سرعت انزال، کثرت احتلام۔
مقدار خوراک: 60 تا 125 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: ایک لوہے کی کڑاہی میں تینوں دھاتوں کو ایک ساتھ گرم کریں اور ان کو روغن زرد میں بجھائیں۔ یہ عمل سات مرتبہ کریں۔ اس کے بعد ان دھاتوں کو ایک بار پھر گرم کریں اور ان کے اوپر 250 گرام سفوف پوست خشخاش تھوڑا تھوڑا کر کے چھڑکتے اور لکڑی کی ڈنڈی کی چھڑی سے چلاتے رہیں۔ اس طرح سے حاصل شدہ پوست خشخاش اور دھاتوں کی راکھ کو 4 گھنٹے تک کھرل میں کھرل کریں اور چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر خشک کر لیں۔ ان ٹکیوں کو مٹی کے برتن میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خشک ہونے پر 15 کلو اپلوں کی آنچ دے دیں۔ اس طرح سے کل 5 مرتبہ دہرائیں۔

کشتہ نقرہ

ورق نقرہ .... 10 گرام
شیر مدار حسب ضرورت۔

افعال: مقوی قلب، مقوی عام۔
مواقع استعمال: ضعف اعضائے رئیسہ، جریان، سرعت انزال۔
مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

[illegible]

افعال: مفتت حصات۔

مواقع استعمال: حصات گردہ، حصات مثانہ۔

مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: سنگ سرماہی کو آب ترب میں کھرل کر کے ٹکیاں بنا لیں اور ان کو سکھا کر بند کر کے گل حکمت کر کے 20 کلو اپلوں کی آگ دے دیں۔

کشتہ سنکھ

سنکھ 1 عدد

سرکہ حسب ضرورت۔

افعال: دافع نفث، حابس دم، دافع قئ۔

مواقع استعمال: نفث الدم، سل و دق۔

مقدار خوراک: 350 تا 500 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: سنکھ کو 12 گھنٹے تک سرکہ میں بھگو رکھیں اور اس کے بعد بولی پر 20 کلو اپلوں کی آنچ دے لیں۔

کشتہ طلاء

برادہ طلاء .... 10 گرام

آب ریحان .... 250 ملی لیٹر

افعال: مقوی عام، مغلظ منی۔

مواقع استعمال: ضعف اعضاء رئیسہ، ضعف عام، ضعف اعصاب، ضعف باہ۔

مقدار خوراک: 15 تا 30 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: برادہ طلاء کو آب ریحان میں کھرل کر کے چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا لیں اور ان کو خشک کر کے کوزہ گلی میں بند کر کے گل حکمت کر لیں۔ پھر 7 کلو اپلوں کی آنچ دے دیں۔

کشتہ عقیق

عقیق .... 10 گرام
گل تیلا حسب ضرورت۔ برگ بارتنگ تازہ حسب ضرورت۔
افعال: مقوی قلب، حابس طمث۔
مواقع استعمال: ضعف قلب، کثرت طمث۔
مقدار خوراک: 30 تا 125 ملی گرام۔
خاص ترکیب تیاری: عقیق کو گرم سرخ کر کے عرق گلاب میں بجھائیں۔ پھر عرق گلاب میں ہی کھرل کر کے ٹکیاں بنا کر کوزہ گلی میں بند کر کے گل حکمت کریں اور 10 کلو اپلوں کی آگ دیں۔

کشتہ بیضہ مرغ

پوست بیضہ مرغ مصفی .... 100 گرام
آب لیموں حسب ضرورت۔
افعال: مولد منی، مغلظ منی، ممسک، حابس بول۔
مواقع استعمال: جریان، سرعت انزال، سیلان الرحم، کثرت احتلام، سلس البول، کثرت بول۔
مقدار خوراک: 125 تا 500 ملی گرام۔
خاص ترکیب تیاری: پوست بیضہ مرغ کو چینی کے برتن میں لے کر حسب ضرورت آب لیموں ملا کر کھرل کریں یہاں تک کہ وہ جذب ہو جائے۔ پھر اس کو مٹی کے کوزہ میں رکھ کر گل حکمت کریں اس کے بعد اس کو ایک گڑھے میں رکھ کر آنچ دیں اس عمل کو دو مرتبہ دہرائیں۔

کشتہ بسد

بسد .... 100 گرام
مغز گھیکوار حسب ضرورت، عرق گلاب بھی حسب ضرورت۔

اس مرہم میں تیل، موم، سفیدہ وغیرہ بھی شامل ہیں۔
ترکیب تیاری: روغن کو گرم کر کے اور موم یا گوند جیسی اشیاء کو پگھلا کر اچھی طرح ملائیں پھر اسے ٹھنڈا ہونے دیں یہاں تک کہ مرہم جامد شکل اختیار کر لے۔
عام احتیاط: (i) ادویہ کو آپس میں ملانے سے پہلے اچھی طرح باریک کر لیں۔
(ii) صاف کھرل میں ساری چیزیں ملاتے رہیں یہاں تک کہ مرہم تیار ہو جائے۔
(iii) ادویہ کو زیادہ دیر تک آنچ پر نہ رکھیں کیونکہ زیادہ دیر آنچ پر رکھنے سے مرہم خراب ہو جاتا ہے۔

حفاظت

مرہم یا اس زمرے کے دیگر مرکبات مثلاً قیروطی، طلاء وغیرہ کو کسی صاف، خشک، اور بند ڈبی یا شیشے کے برتن میں خشک اور ٹھنڈی جگہ پر رکھیں۔

مرہم بنانا

مرہم میں عموماً مندرجہ ذیل چیزیں بطور روغن کے استعمال ہوتی ہیں۔
تلوں کا تیل، سرسوں کا تیل، روغن زیتون، روغن بادام، روغن گل، اور چربی وغیرہ۔ اکثر مرہموں میں دوسری دواؤں کے ساتھ موم اور کوئی روغن ہوتا ہے۔ اس صورت میں مرہم بناتے وقت پہلے موم اور روغن کو گرم کر کے پگھلائیں اور پھر دوسری باریک پسی ہوئی دوائیں اس میں ملائیں اور ٹھنڈی ہونے تک حل کرتے جائیں۔
اگر کسی مرہم میں راتینج، گوگل، صابون، اور گندہ بیروزہ جیسی پگھلنے والی کوئی چیز ہو تو اس کو بھی موم اور روغن کے اندر پگھلائیں اور پھر دوسری باریک پسی ہوئی دوائیں اس میں ملائیں اور ٹھنڈا ہونے تک حل کئے جائیں۔ بعض دواؤں کو پہلے کسی محلل میں مثلاً پانی، روغن وغیرہ میں حل کر لیا جاتا ہے۔ اور اس کے بعد انہیں روغن میں ملایا جاتا ہے۔ بعض دوائیں گرم کئے بغیر سرد روغن میں ملائی جاتی ہیں اور ان کو اچھی طرح حل کر دیا جاتا ہے۔
اگر کسی مرہم میں انڈے کی سفیدی یا زردی یا افیون جیسی تہ بیٹھنے والی چیز ہو تو موم اور

روغن کو پگھلانے کے بعد آگ سے نیچے اتار کر ادویات کو شامل کر کے خوب حل کر لیں خصوصاً موم کو زیادہ گھوٹنے اور حل کرنے کی ضرورت ہوتی ہے۔ کبھی ذرا سی چند مرہم کو مرہم میں ایک گرم شامل کر لیتے ہیں کہ مرہم میں کسی دوا کا پانی یا لعاب شامل ہوتا ہے موم و روغن میں اس پانی یا لعاب کو اس قدر پکا لیں کہ وہ سرد ہونے پر مرہم جیسا نرم و ملائم رہ سکے ایسا نہ ہو کہ زیادہ پکنے سے وہ مرہم بالکل سخت ہی ہو جائے۔

مرہم کی دواؤں کو اگر خشک ہوں یا تر خوب اچھی طرح پیسنا اور کھرل کرنا چاہیے خشک دواؤں کو پہلے سرمہ کی طرح کر لیں اور روغن میں ملانے کے بعد بھی خوب گھوٹیں۔ مرہم کے نسخہ میں دیگر دواؤں کے ساتھ کافور جیسی چیز ہو تو اس کو سب دواؤں کے آخر میں ملانا چاہیے۔

احتیاط:

مریضوں کو استعمال کے لئے مرہم سادہ و معمولی کاغذ میں یا ٹین یا دھات کی ڈبیہ میں نہ دینا چاہیے مرہم کو روغنی کاغذ یا چینی یا شیشہ کی ڈبیہ میں ڈھکنے سے یا روغنی کاغذ سے ڈھانپ کر رکھنا چاہیے۔

مرہم داخلیون

روغن زیتون .... 120 گرام
مردار سنگ .... 20 گرام
تخم خطمی .... 20 گرام
تخم کلو .... 20 گرام
اسپغول .... 20 گرام
تخم کتان .... 20 گرام
تخم حلبہ .... 20 گرام
موم زرد .... 20 گرام

افعال: تحلیل اورام۔

صندل روغن .... 10 گرام

افعال: جالی، دافع عفونت۔

مواقع استعمال: قروح، حصف، قروح خومنہ (صرف بیرونی استعمال کے لئے)

مرہم کافوری

سفیدہ کاشغری .... 40 گرام

روغن زرد .... 40 گرام

موم سفید .... 40 گرام

سفیدی بیضہ مرغ .... 40 گرام

کافور .... 10 گرام

افعال: دافع عفونت، مسکن درد۔

مواقع استعمال: جرب، حکہ، شقاق المقعد (صرف خارجی استعمال کے لئے)

مرہم خنازیر

رال .... 25 گرام

رتن جوت .... 25 گرام

توتیا کپود .... 20 گرام

مردار سنگ .... 20 گرام

موم زرد .... 100 گرام

روغن کنجد .... 200 ملی لیٹر

افعال: محلل ورم غدد لمفاوی۔

مواقع استعمال: خنازیر (صرف خارجی استعمال کے لئے)

مرہم خارش

برگ حنا خشک .... 100 گرام
سیماب .... 20 گرام
گندھک .... 20 گرام
توتیا کوبی .... 5 گرام
روغن زرد .... 200 گرام

افعال: دافع عفونت وغیرہ۔
مواقع استعمال: جرب، حکہ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

مرہم رال

موم سفید .... 30 گرام
کافور .... 30 گرام
رال .... 30 گرام
کتھ خاص .... 30 گرام
روغن کنجد .... 30 گرام

افعال: دافع عفونت۔
مواقع استعمال: قروح آتشک، قروح انف، داد، سعفہ۔ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

مرہم رسکپور

رسکپور .... 20 گرام
سفیدہ کاشغری .... 20 گرام
دانہ الائچی خورد .... 10 گرام

کتھ سفید .... 10 گرام

روغن زرد حسب ضرورت۔

افعال: مندمل، دافع عفونت۔

مواقع استعمال: جرب، ہکہ، ناسور تک۔ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

مرہم اشق

روغن سرشف .... 40 ملی لیٹر

موم زرد .... 10 گرام

اشق .... 5 گرام

مقل .... 5 گرام

خردل .... 5 گرام

زبد البحر .... 5 گرام

زراوند طویل .... 5 گرام

کبریت .... 5 گرام

تخم خطمی .... 10 گرام

برگ خطمی .... 10 گرام

افعال: محلل اورام، منضج۔

مواقع استعمال: ورم مفاصلات، ناسور، خنازیر۔ (صرف بیرونی استعمال کے لئے)

مرہم زنگار

روغن گل .... 50 ملی لیٹر

زنگار .... 10 گرام

بیروزہ .... 50 گرام

افعال: آکل گوشت زائد۔

مواقع استعمال: قروح حلق، بچیر، نزلہ، زکام (صرف خارجی استعمال کے لیے)

قیروطی آرد کرسنہ

آرد کرسنہ..................150 گرام
تخم حلبہ..................150 گرام
اصل السوس..................60 گرام
کوٹکی..................60 گرام
عاقرقرحا..................50 گرام
موم زرد..................100 گرام
روغن گل..................800 ملی لیٹر

افعال: محلل اورام۔
مواقع استعمال: ذات الجنب، ذات الصدر، ذات الریہ، ذات العرض (صرف خارجی استعمال کے لیے)

قیروطی بزرکتان

روغن چنبیلی..................200 ملی لیٹر
موم زرد..................20 گرام
گل بنفشہ..................10 گرام
بابونہ..................10 گرام
تخم خطمی..................10 گرام
تخم حلبہ..................10 گرام
تخم کتان..................10 گرام

افعال: محلل اورام، مسکن۔
مواقع استعمال: ذات الجنب، ذات الریہ (صرف خارجی استعمال کے لیے)

ضماد جالینوس

زنجبیل .... 20 گرام
جاؤشیر .... 20 گرام
صبر .... 30 گرام
بیروزہ .... 30 گرام
مصطگی .... 30 گرام
روغن سوسن .... 30 گرام
موم زرد .... 30 گرام

افعال: مسترخی عضلات۔
مواقع استعمال: صلابت عضلات، صلابت عضلات معدہ و کبد و ورم۔ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

ضماد محلل

اکلیل الملک .... 500 گرام
بابونہ .... 500 گرام
اسگندھ ناگوری .... 500 گرام
تکو .... 500 گرام
تخم حلبہ .... 500 گرام
ریوند چینی .... 500 گرام
مقل .... 125 گرام

افعال: محلل اورام، مسکن۔
مواقع استعمال: وجع المفاصل۔ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

کحل

تعارف

کحل (سرمہ) ایک باریک دوائی شکل ہے جو آنکھوں کی تقویت اور ان کے امراض کے علاج کے لیے سلائی سے لگایا جاتا ہے۔

طریقہ تیاری

ادویہ کو سرمہ کی طرح کرکے باریک پیس کر کپڑ چھان کر لیں اور عرق گلاب وغیرہ میں کھرل کرکے خشک ہونے پر استعمال کریں۔

ہدایات

سرمہ کو بہت باریک شکل میں ہونا چاہیے۔
سرمہ کو اتنا باریک پیسیں کہ دو انگلیوں کے بیچ رکھ کر رگڑنے پر ذرہ محسوس نہ ہو۔

نکات

سرمہ کو شیشے کے صاف اور خشک برتن میں محفوظ کریں اور خشک جگہ پر رکھیں۔
سرمہ کافی عرصہ تک محفوظ رہ سکتا ہے اور خراب نہیں ہوتا۔

کحل بیاض

نمک ابرق.................25 گرام
شادنج مغسول.................25 گرام
اقلیمیا فضہ.................20 گرام
زنگار.................10 گرام
صبر.................10 گرام

بورہ ارمنی .... 10 گرام
فلفل سیاہ .... 5 گرام
فلفل دراز .... 5 گرام
زعفران .... 5 گرام

افعال: جالی
مواقع استعمال: ظفرہ، جالا، پھولا، قرحہ۔

کحل روشنائی

صبر .... 25 گرام
فلفل دراز .... 25 گرام
سنبل الطیب .... 25 گرام
شادنج مغسول .... 25 گرام
توبال مس .... 25 گرام
سونا مکھی .... 25 گرام
بورہ ارمنی .... 20 گرام
فلفل سیاہ .... 15 گرام
فلفل سفید .... 15 گرام
زبد البحر .... 15 گرام
زنجبیل .... 10 گرام
حب النیل .... 10 گرام
زعفران .... 5 گرام
نوشادر .... 5 گرام

افعال: جالی
مواقع استعمال: ظفرہ، شعیرہ، سلاق۔

کحل صدف

صدف سوختہ .... 25 گرام

[illegible] .... 12 گرام

[illegible] .... 10 گرام

افعال: محلل ورم، مسکن

مواقع استعمال: رمد، جرب الاجفان۔

شیاف ابیض

سفیدہ ارزیز .... 30 گرام

صمغ عربی .... 30 گرام

کتیرا .... 30 گرام

نشاستہ گندم .... 10 گرام

لعاب اسبغول .... 30 گرام

افعال: محلل ورم۔

مواقع استعمال: رمد شیرہ۔

طریقہ استعمال: شیاف کو عرق گلاب میں گھس کر استعمال میں لائیں۔

کحل یاسمین

گل کیکر .... 500 عدد

گل یاسمین .... 500 عدد

فلفل سیاہ .... 500 عدد

شب یمانی بریان .... 50 گرام

iiii دواؤں کو ملانے سے پہلے خوب خشک کرلیں۔

تحفظات

جوہر کو کافی لمبے عرصے تک محفوظ رکھا جا سکتا ہے۔ اس کے لئے جوہر کو ایک شیشے کے برتن میں ڈال کر اچھی طرح ڈاٹ لگا کر کے ٹھنڈی، خشک اور صاف جگہ پر رکھا جاتا ہے۔

جوہر حتی

ریٹھا .... 10 گرام

دارچینی .... 10 گرام

سم الفار .... 10 گرام

برانڈی .... 50 ملی لیٹر

افعال: دافع آتشک۔

مواقع استعمال: آتشک۔

مقدار خوراک: 15 تا 30 ملی گرام۔

جوہر سکین

سم الفار .... 25 گرام

برانڈی حسب ضرورت۔

افعال: مقوی اعصاب، دافع آتشک۔

مواقع استعمال: ضعف باہ، آتشک، ضعف اعصاب۔

مقدار خوراک 15 تا 30 ملی گرام۔

مربہ جات اور گلقند

تعریف

پھلوں یا ترکاریوں کو شکر یا شہد میں محفوظ کر لینے کو مربہ کہتے ہیں۔ مربہ جات مرتب

وہ ڈش ہے جس میں مختلف پھلوں یا سبزی (بہی، بیل، مولی یا گاجر) پھل سبزی کو گلا کر چینی کے قوام میں ڈال کر محفوظ کر لیا جاتا ہے۔ مثلاً مربہ آملہ، مربہ گاجر، مربہ پیٹھا اور مربہ سیب وغیرہ۔
پھولوں کی پتیوں کو شکر یا شہد میں محفوظ کر لینے کو گلقند کہتے ہیں۔

گلقند بھی مربہ جات کی مانند ایک دوائی مرکب ہے جس میں پھلوں یا سبزیوں کی بجائے پھولوں کی پنکھڑیاں شکر یا شہد میں محفوظ کی جاتی ہیں۔

مربہ کی تیاری کا طریقہ

مربہ جات بنانے کے لیے بڑے سے پکے ہوئے اور عمدہ قسم کے پھلوں کا استعمال کیا جاتا ہے۔ سب سے پہلے مختلف قسم کے پھل (مقشر یا غیر مقشر) لے کر ابال لیتے ہیں یہاں تک کہ وہ نرم ہو جائیں۔ شہد یا شکر کا قوام الگ سے بنایا جاتا ہے۔ نرم پھل لے کر ان کو 24 گھنٹے تک قوام میں رکھتے ہیں۔ قوام پتلا ہو تو دوبارہ اس کو گرم کر کے حسب ضرورت گاڑھا بنایا جاتا ہے۔

مختلف اقسام کے مربہ جات بناتے وقت حسب ذیل باتوں کا خاص خیال رکھنا چاہیے۔

(i) آم کا مربہ بنانے کے لیے کچا آم ہی استعمال کریں۔

(ii) بیل کا مربہ بنانے کے لیے صرف اس کا گودا ہی لیں۔

(iii) پیٹھے کا مربہ تیار کرنے کے لیے صرف اس کا گودا استعمال کریں۔ پیٹھے کے گودے کو ایک صاف کپڑے پر رکھیں اس کپڑے کو پانی سے بھرے ہوئے برتن پر باندھ دیں پھر ہلکی آنچ پر برتن رکھ کر ابالیں۔ بھاپ سے پیٹھا نرم ہو جائے تو حسب معمول مربہ تیار کر لیں۔

(iv) گاجر کا مربہ تیار کرنے کے لیے گاجر کے اوپر کا حصہ اور گاجر کے اندر کی ڈنڈی دور کر لیں۔

(v) سیب، آم، بہی اور ناشپاتی جیسے پھلوں کا مربہ بنانے کے لیے ان کی اوپر کی جلد دور کر لیں۔

(vi) مربہ بلیلہ بناتے وقت اگر بلیلہ خشک ہوں تو انکو پانی میں بھگو لیں ویسے ہی چند دن تک

کریں اور پھر ابال کر مربہ بنالیں۔

صندل کا مربہ بنانے کے لئے چھلکے کا مربہ تیار کر کے اس کو روح صندل میں ڈال لیں۔

(viii) بغیر چھلے ہوئے پھلوں کا مربہ بناتے وقت ان کو کانٹے دار چمچے سے گودھ لیں تاکہ

(ix) اندر شیرے کی صلاحیت بڑھ جائے۔

(x) آملے کا مربہ بنانے کے لئے پہلے اس کو چونے کے پانی میں بھگو لیں اور پھر ابال کر خشک کر لیں۔

خصوصیات

(1) مربہ جات صرف پھلوں اور سبزیوں کے ہی تیار کئے جاتے ہیں جو ذائقہ، رنگ، خوشبو اور قوام کے لحاظ سے مختلف ہوتے ہیں (2) گلقند ہمیشہ پھولوں کی پتیوں سے تیار کئے جاتے ہیں جو رنگ، ذائقہ اور خوشبو کے لحاظ سے جدا جدا ہوتے ہیں

(2) مربہ جات اور گلقند عام طور پر ایک سال کے لئے کام میں آتے ہیں۔

مربہ آملہ

آملہ .... 1 کلو

قند سفید حسب ضرورت۔

افعال: قابض، مقوی معدہ، مقوی دماغ۔

مواقع استعمال: ضعف دماغ، ضعف معدہ۔

مقدار خوراک: 20 تا 30 گرام۔

مربہ بہی

بہی .... 1 کلوگرام

قند سفید حسب ضرورت۔

افعال: مفرح، مقوی قلب، مقوی دماغ۔

مواقع استعمال: ضعف قلب، ضعف دماغ، خفقان، ضعف معدہ۔

مقدار خوراک: 20 تا 30 گرام۔

مربہ گاجر

گاجر تازہ .... 1 کلوگرام

قند سفید حسب ضرورت۔

افعال: مولد دم، مفرح، مسکن۔

مواقع استعمال: ضعف قلب، ضعف دماغ، سوء القنیہ۔

مقدار خوراک: 20 تا 30 گرام

مربہ ہلیلہ

ہلیلہ زرد .... 1 کلوگرام

قند سفید حسب ضرورت۔

افعال: ملین، مقوی معدہ، کاسر ریاح۔

مواقع استعمال: ضعف دماغ، ضعف معدہ، قبض مزمن، ضعف بصارت، ریاح شکم۔

مقدار خوراک: 10 تا 20 گرام۔

مربہ سیب

سیب تازہ .... 1 کلوگرام

قند سفید، حسب ضرورت۔

افعال: مفرح، مسکن، مقوی عام، مولد دم۔

مواقع استعمال: خفقان، سوء القنیہ، ضعف عام۔

مقدار خوراک: 20 تا 30 گرام۔

مربہ زنجبیل

زنجبیل تازہ .... 1 کلوگرام

قند سفید حسب ضرورت۔

افعال: کاسر ریاح، مقوی ہضم۔

مواقع استعمال: [illegible] شکم، سعال، وجع المعدہ۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔

گلقند گلاب

برگ گل سرخ تازہ .... 1 کلوگرام

قند سفید .... 3 کلوگرام

افعال: ملین امعاء، مقوی معدہ، مقوی دماغ، مقوی کبد، مفرح

مواقع استعمال: ضعف کبد، ضعف معدہ، ضعف دماغ، قبض۔

مقدار خوراک: 10 تا 30 گرام۔

گلقند سیوتی

گل سیوتی تازہ .... 1 کلوگرام

قند سفید .... 3 کلوگرام

عرق بید مشک حسب ضرورت۔

افعال: مفرح، مسکن۔

مواقع استعمال: ضعف قلب، خفقان۔

مقدار خوراک: 10 تا 20 گرام۔

جوشاندہ

تعریف

ایک یا چند خشک نباتی ادویہ کو پانی میں جوش دے کر جو دواء حاصل ہوتی ہے اسے چھان پھوک سے الگ کر لیا جائے تو اس کو جوشاندہ کہتے ہیں۔

ترکیب تیاری

جوشاندہ کی جو کوب دوا یا ادویہ کو 16 گنا پانی میں پکائیں۔ جب آٹھواں یا چوتھا حصہ باقی رہ جائے تو اسے نیم گرم حالت میں خوب مل کر کپڑے صاف ستھرے سفید کپڑے سے چھان لیں۔

ضروری ہدایات

(i) جوشاندہ کی ادویہ کو ہمیشہ جو کوب کر لیں تاکہ پانی میں ان کے اجزاء موثرہ جلد اور اچھی طرح حل ہو جائیں۔

(ii) جہاں تک ممکن ہو جوشاندہ کے لئے صاف شفاف اور خالص پانی استعمال کریں۔

(iii) بہتر یہ ہے کہ جوشاندہ کی ادویہ کو رات کو پانی میں بھگو دیں اور صبح کو جوش دیں یا کم از کم ان ادویہ کو ایک دو گھنٹہ پہلے پانی میں بھگو دیں اور بعد میں آگ پر پکائیں۔

(iv) قدیم کتب میں جوشاندہ بنانے کے لئے مٹی کے برتن استعمال کرنے کو لکھا گیا ہے لیکن اب دھات کے برتن ہی اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں۔ یہ برتن پاک صاف اور قلعی دار استعمال کریں۔ کسیلی اور ترش ادویہ سے اکثر دھات کے برتن خراب ہو جاتے ہیں اور ان کا بد اثر جوشاندہ میں آجاتا ہے جس سے کئی قسم کی تکالیف بھی لاحق ہو جاتی ہیں اس لئے دھات کے برتنوں کے قلعی دار ہونے کے متعلق خاص طور پر خیال رکھنا چاہیے تاہم سٹین لیس سٹیل اور ایلومینیم کے برتن بہت بہتر ہوتے ہیں۔

(v) جس برتن میں جوشاندہ پکایا جا رہا ہو اس کے منہ کو ڈھک دینے سے جوشاندہ ثقیل ہو

جاتا ہے اس لئے ... سے ... ہے۔

(v) جوشاندہ بنانے کے وقت برتن بھی دیکھ لیں ... اس کو ... بھی جوش ... ہے۔

(vi) جب جوشاندہ تیار ہو جائے اور اس قدر گرم ہو کہ اس کی حرارت ہاتھ ... تو اس کو ایک صاف کپڑے سے چھان لیں۔ باقی ... بھی ٹھیک نہیں۔

قابل یادداشت باتیں

(i) اکثر جوشاندے کے 10 گرام سے 20 گرام تک جو کوب کر ... پلایا جاتا ہے۔

(ii) ایک ہی رات کے لئے ہوئے جوشاندہ کو دوبارہ گرم کر کے استعمال کرنا بہتر نہیں بلکہ ہر بار حسب ضرورت تازہ بتازہ تیار کر کے اور نیم گرم حالت میں ہی چھان کر استعمال کرنا چاہئے۔

(iii) عام طور پر جوشاندہ 24 گھنٹے تک رکھنے سے خراب ہو جاتا ہے کیونکہ تیار شدہ جوشاندہ کو کچھ دیر تک رکھنے سے اس میں آہستہ آہستہ کیمیائی تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں جو کہ بظاہر نظر نہیں آتیں لیکن ان کیمیائی تبدیلیوں سے جوشاندہ تقریباً بے اثر ہو جاتا ہے۔ اور استعمال کے قابل نہیں رہتا اس لئے جوشاندہ ہمیشہ زیادہ سے زیادہ اسی قدر مقدار میں تیار کرنا چاہیے جو ایک روز کے استعمال کے لئے کافی ہو۔ لیکن پھر بھی بہتر یہی ہے کہ جوشاندہ ہر بار تازہ تیار کر کے ہی استعمال کیا جائے۔

(iv) جوشاندہ میں اگر گودہ املتاس شامل ہو تو گودہ املتاس کو بقیہ ادویہ کے ساتھ پانی میں ڈال کر جوش نہیں دینا چاہیے کیونکہ جوش دینے سے گودہ املتاس کی قوت کم ہو جاتی ہے اس لئے آپ جوشاندہ چھان لینے کے بعد گودہ املتاس کو گھول کر آپ جوشاندہ کو دوبارہ چھان لیا جاتا ہے۔

(v) نیم گرم جوشاندہ پینا سود مند رہتا ہے لیکن جریان خون اور صفراوی مزاج کے مریضوں کے لئے ہمیشہ ٹھنڈا کیا ہوا جوشاندہ پینا ہی زیادہ مفید ہوتا ہے۔

سیالات

تعریف

... ادویہ کی وہ قسم ہے جس میں نباتی، معدنی اور حیوانی ادویہ ... سیال ...

پانی... پکانے کے وقت جوش دیں جب تیسرا حصہ پانی رہ جائے تو نظیف صاف کپڑے سے چھان لیں اور
اسے چھان کر تمام وزن شکر ملا کر شربت کا قوام بنا لیں۔

شربت کا قوام

شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہوگا، اسی قدر شربت زیادہ عرصہ تک خراب نہیں ہوگا۔
شربت کے قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کے ایک دو قطرے ٹھنڈا کر کے انگلی سے
لیں۔ اگر تار بندھنے لگے تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے۔ پختہ قوام کی ایک علامت یہ بھی ہے کہ قوام
کا ایک قطرہ جہاں گرا دیا جاتا ہے وہ گول ہی رہتا ہے، پھیلتا نہیں۔
بعض شربتوں میں قند سفید یا مصری کے ہمراہ شیر خشت، شہد یا ترنجبین ملا کر قوام کیا
جاتا ہے۔ اس لئے ترنجبین وغیرہ کو پہلے ادویہ کے پانی یا جوشاندہ یا خیساندہ میں حل کر کے چھان
لینا چاہیے تاکہ کانٹوں اور تنکوں سے صاف ہو جائے پھر آگ پر چڑھا کر قوام تیار کرنا چاہیے۔

شربت بنانے میں پانی، خیساندہ یا جوشاندہ کی مقدار

عموماً شربت بنانے میں ادویہ کے پانی، جوشاندہ یا خیساندہ میں دو چند یا سہ چند قند
سفید یا مصری ملا کر قوام بنایا جاتا ہے لیکن یہ مقدار کم و بیش بھی ہو سکتی ہے۔
شربت میں کچھ ادویہ الخوین وغیرہ جیسی حل نہ ہونے والی ادویہ ملانی ہوں تو ان کو
شربت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اتار کر اور بہت باریک پیس کر ملانا چاہیے۔ شربت میں بہدانہ
بہیدانہ جیسی لعاب دار اشیاء کا لعاب شامل ہو تو اس صورت میں مقدار سے بچنا چاہیے اور اچھی
طرح قوام پکانا چاہیے۔

ظرف شربت

جس برتن میں شربت رکھنا ہو اسے بالکل خشک ہونا چاہیے۔ ذرا بھی نمی ہو تو اس میں
پھپھوندی لگ جانے، اور شربت خراب ہو جانے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ شربت رکھنے کے لئے
دھات کے برتن نہیں ہونے چاہئیں بلکہ شربتوں کے لئے شیشہ یا چینی کے برتن بہتر ہوتے
ہیں۔ شربت کے پک جانے کے بعد کسی قسم کی رطوبت یا پانی کا قطرہ اس میں نہ ملنا چاہیے اور

شربت کے بہت جلد خراب ہو جانے کا خطرہ ہوتا ہے، چنانچہ اگر شربت گرم کرکے عمدہ سالم بوتلوں میں بند کر دیے جائیں تو وہ عرصہ تک بگڑنے سے محفوظ رہتے ہیں۔

قوامی دوائیں

قوامی ادویہ سے مراد وہ دوائیں ہیں جو شکر یا شہد وغیرہ کے قوام میں ڈال کر بنائی جاتی ہیں۔ مثلاً شربت، معجون، معاجین، جوارشات، اطریفل، لعوق اور مربے وغیرہ۔

قوام

ادویہ کا قوام نسبتاً گاڑھا اور رقیق یعنی پتلا ہوتا ہے۔ شکر، کھانڈ، شہد، گڑ، چینی اور شیر خشت وغیرہ سے قوام بنائے جاتے ہیں۔ اس لئے ان کے مختلف احکام ہیں۔

شہد کا قوام

شہد کا قوام بنانا ہو تو پہلے اس کو چھان لینا چاہیے تاکہ تنکوں وغیرہ سے صاف ہو جائے اس کے بعد کسی قلعی دار دیگچی میں ڈال کر جوش دیں۔ جب پہلے کف آئے تو اس کو چمچے سے علیحدہ کرتے جائیں۔ اور اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر دوا ملائیں۔

کھانڈ کا قوام

کھانڈ سے مراد دیسی شکر ہے جو زیادہ صاف اور دانہ دار نہیں ہوتی۔ کھانڈ کو بقدر ضرورت پانی میں اچھی طرح حل کرکے چھانیں تاکہ تنکوں وغیرہ سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد چند منٹ رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی کے اجزا تہ نشین ہو جائیں بعد میں اوپر سے نتھار کر قلعی دار دیگچی میں ڈال کر پکائیں۔ جو جھاگ اوپر نمودار ہوں ان کو چمچ سے علیحدہ کرتے جائیں۔ اگر شربت کا قوام بنانا ہو تو اسے قدرے رقیق رکھیں۔ معجون کا قوام بنانا ہو تو اسے شربت کے قوام سے غلیظ بنائیں اور جو دوائیں بعد میں ملانی ہوں ان کو قوام کے آگ سے نیچے اتارنے پر ملائیں۔

مصری کا قوام

مصری کے قوام کے لئے اس کو پانی کے ہمراہ آگ پر رکھیں۔ اس کے گلنے کو چھاننے کی ضرورت نہیں۔ آگ پر اس کو پکا کر شکر کھانڈ کے قوام بنائیں۔

کھانڈ مصفیٰ

کھانڈ مصفیٰ کو پانی میں حل کر کے چھاننے کی ضرورت نہیں ہوتی۔ اس کو آگ پر رکھ کر بدستور قوام بنائیں۔ اس کے بعد خشک ادویہ اس میں شامل کریں۔

قند سیاہ

قند سیاہ یعنی گڑ کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے ضرورت کے مطابق پانی کے ہمراہ آگ پر پکائیں۔ جب ٹکڑے اچھی طرح پانی میں حل ہو جائیں تو اس وقت آگ سے نیچے اتار کر چھانیں اور تھوڑی دیر کے لئے رکھ چھوڑیں۔ بعد میں نتھرا ہوا محلول لے کر آگ پر پکائیں اور جو میل اوپر آئے اس کو نیچے سے اتارتے جائیں تاکہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر زیادہ صاف کرنا ہو تو جوش دینے کے دوران دودھ کی لسی کا چھینٹا دیتے رہیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے اتار کر ادویہ ملا کر رکھ لیں۔

شکر سرخ کا قوام

شکر سرخ کا قوام بھی گڑ کی مانند صاف کر کے بنانا چاہیے۔

ترنجبین کا قوام

ترنجبین کا قوام الگ سے بہت کم بنایا جاتا ہے، بلکہ اکثر اس کو شہد، کھانڈ یا مصری کے ہمراہ ملا کر قوام بناتے ہیں۔

ترنجبین کو پہلے پانی میں حل کر کے چھان لیں اور رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی وغیرہ تہ نشین ہو جائے اس کے بعد نتھرا ہوا محلول لے کر شہد یا کھانڈ یا مصری میں سے جو شے ملانی ہو ملا کر بدستور قوام بنائیں۔

قوام کی پہچان

اگر شربت بنانا ہو تو قوام کا قطرہ چپکنے لگے یا چمچے سے قوام گرا کر دیکھا جائے اور قطرہ تار ظاہر کرنے لگے تو سمجھ لینا چاہیے کہ شربت کا قوام بن گیا ہے۔

خمیرہ کا قوام شربت کے قوام سے غلیظ ہونا چاہیے اور معجون کا قوام خمیرہ کے قوام سے غلیظ ہونا چاہیے۔

قوام کے لئے آگ معتدل ہونی چاہیے خصوصاً قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیار ہونے لگے تو آگ ہلکی کر دینی چاہیے کیونکہ تیز آگ سے قوام جل جانے کا اندیشہ ہوتا ہے جس وقت قوام بن جائے اس وقت خاص احتیاط رکھیں کہ باہر سے کچھ پانی کا ایک قطرہ بھی نہ پڑے کیونکہ اس سے قوام جلد خراب ہو جاتا ہے۔

قوام میں سپستاں، بہدانہ وغیرہ جیسی لعاب دار اشیاء کا لعاب شامل ہو تو اس صورت میں قوام بنانے میں مغالطہ سے بچنا چاہیے کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کی علامت جلد ظاہر ہونے لگتی ہے۔

شہد کے ہمراہ کوئی دوسری چیز شکر، نبات، سفید وغیرہ کی قسم سے ملا کر قوام بنانا ہو تو تھوڑا سا پانی بھی ملا لینا چاہیے۔

عرقیات

عرق کشید کرنے کے مختلف طریقے ہیں جن سے کبھی قدیم اصولوں کے مطابق عرق حاصل کیا جاتا ہے اور کبھی اس کے لئے جدید طریقے اپنائے جاتے ہیں لیکن عرقیات کے بنانے میں بنیادی اصول یہ ہے کہ دوائیوں کو پہلے پانی میں مقررہ وقت تک بھگوئیں اور پھر جوش دیں۔ جب بخارات نکلنے لگیں تو ٹھنڈک پہنچا کر دوسرے برتن میں پانی کی شکل میں عرق کو جمع کرلیں۔

عرق کی تیاری میں دو طرح کے آلات استعمال کئے جاتے ہیں اور انہیں آلات کے ذریعے عرق کشید کیا جاتا ہے۔

(1) قرع انبیق

یہ ایک خاص قسم کا آلہ ہے جس میں دو عدد برتن اور ایک بڑی دیگ ہوتی ہے علاوہ ازیں اس کا ایک خاص قسم کا سرپوش ہوتا ہے جس کا اندرونی حصہ جوف دار اور بیرونی حصہ ابھرا ہوتا ہے۔ جوف دار حصہ میں ایک نلکی لگی ہوتی ہے۔ جس دوا کا عرق تیار کرنا ہو اس کو قرع میں سادہ پانی ڈال کر بھگوئے رکھتے ہیں اور انبیق سے اس کو ڈھک دیتے ہیں اس کے بعد گل حکمت سے اچھی طرح بند کر دیتے ہیں اور اس آلہ کو چولہے پر چڑھا دیتے ہیں تاکہ اندر دوا ابلنے لگے۔ تھوڑی دیر کے بعد بھاپ بننی شروع ہو جاتی ہے۔ قرع کے اوپر والے حصہ میں بھاپ بنتی ہے۔ انبیق کے بالائی حصہ کی نلکی کو بند کر کے اس میں ٹھنڈا پانی بھرتے ہیں اور زیریں نلکی کے نیچے ایک قلعی دار برتن رکھ دیتے ہیں۔ قرع میں جب خوب ابال ہونے لگتا ہے تو بخارات بنتے ہیں اور وہاں انبیق کے پانی والے حصہ سے ٹکرا کر ٹھنڈے ہو جاتے ہیں اور پانی کی شکل اختیار کرنے لگتے ہیں اس طرح یہ تیار شدہ عرق زیریں نلکی سے ٹپکنے لگتا ہے۔

عرق کی کشیدگی کے دوران انبیق کے بالائی حصہ میں بھرے ہوئے پانی کو دیکھتے رہتے ہیں۔ جب پانی گرم ہو جائے تو گرم پانی نکال کر اس کی جگہ ٹھنڈا پانی ڈال دیا جاتا ہے۔

(ii) دیگ، بھبکہ

اس آلہ کے بھی دو حصے ہوتے ہیں۔ پہلا حصہ ایک دھات کی بنی ہوئی دیگ ہوتی ہے جبکہ دوسرا حصہ ایک مخصوص قسم کا سرپوش ہوتا ہے جس کو بھبکہ کہتے ہیں۔ یہ سرپوش دیگ کے منہ کا ڈھکنا ہوتا ہے۔ اس سرپوش کے اندرونی سرے پر ایک نلکی لگی ہوتی ہے جو کہ دیگ کے منہ کی طرف ہوتی ہے اور دوسرے سرے پر ایک لمبی نالی لگی ہوتی ہے۔ جس کے چاروں اطراف پانی سے بھرا ہوا ایک برتن ہوتا ہے۔ یہ برتن نلکی کو ٹھنڈا کرتا ہے۔ نلکی کے آخری سرے میں قلمی دار برتن ہوتا ہے جس میں عرق اکٹھا ہوتا ہے۔

عرق کشید کرنے کے لئے دوا اور بقدر ضرورت پانی دیگ میں ڈال کر بھگو دیتے ہیں۔ پھر اس کو چولہے پر چڑھا کر بھبکہ کو دیگ پر رکھ کر آگ جلاتے ہیں گل حکمت سے دیگ اور بھبکہ کے منہ کو بند کر دیا جاتا ہے۔ نلکی کا ایک سرا بھبکہ سے لگا ہوتا ہے اور دوسرا سرا تنگ منہ کے ایک قلمی دار برتن سے لگا ہوتا ہے۔ دوا اُبلنے لگتی ہے تو جو بخارات اٹھتے ہیں نلکی کے راستے برتن میں جمع ہونے لگتے ہیں پانی سے بھرے برتن سے جب یہ بخارات گزرتے ہیں تو پانی کی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔

ٹھنڈا پانی جب گرم ہو جائے تو اس کو تبدیل کر دیا جاتا ہے۔ اس آلہ کے ذریعے تمام خوشبودار ادویات مثلاً عرق گلاب، عرق بید مشک، عرق کیوڑہ اور عرق الائچی وغیرہ حاصل کرتے ہیں۔

عرق کے حصول کے لئے دوا اور پانی کا تناسب ایک اور بیس حصے کا ہوتا ہے ایک حصہ دوا اور 20 حصہ پانی سے تقریباً 10 حصہ عرق کشید کرنا چاہیے۔

کبھی عرق کشید کرتے وقت بعض اوقات دوا کے علاوہ دیگر قیمتی اجزاء مثلاً زعفران، [illegible] مفرحات یا لیسدار ادویات بھی شامل کی جاتی ہیں۔ اس صورت میں عرق کشید کرنے میں کافی دقت کا سامنا کرنا پڑتا ہے۔ لہٰذا اس سلسلے حسب ذیل احتیاطیں پیش نظر رکھنی چاہئیں۔

(i) نسخہ میں دودھ شامل ہو تو دودھ کو بھی بھگوئی ہوئی دوا میں عرق نکالتے وقت شامل کریں۔

(ii) عرق کے نسخہ میں مغز، تخم، [illegible] وغیرہ ہوں تو ان کو باریک کپڑے میں باندھ کر قرع انبیق سے عرق نکالنے کی صورت میں [illegible] کے منہ پر [illegible] کر عرق میں پوٹلی [illegible] رہیں۔

(iii) عرق کے نسخہ میں مفرحات شامل ہوں تو ان کو شیشہ [illegible] میں [illegible] کر [illegible] کر دوا میں شامل کر دیں۔

(iv) عرق کے نسخہ میں لعاب دار اشیاء مثلاً گاؤزبان وغیرہ ہوں تو بڑی احتیاط سے بہت ہی ہلکی آنچ پر عرق کشید کریں۔

(v) عرق کے نسخہ میں آب [illegible] کوئی چیز جیسی سیال [illegible] شامل ہو تو اس کو عرق کشید کرتے وقت ہی دیگ میں ڈال دیں۔

شربت انار

آب انار شیریں .... 1 لیٹر .... قند سفید .... 1 کلوگرام

افعال: مبرد۔

مواقع استعمال: غثیان، عطش مفرط۔

مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

شربت نیلوفر

گل نیلوفر .... 125 گرام .... قند سفید .... 1 کلوگرام

آب حسب ضرورت۔

افعال: مفرح، مقوی قلب۔

مواقع استعمال: عطش مفرط، ضعف قلب۔

مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

شربت انجبار

پوست بیخ انجبار .... 25 گرام .... خرنوب شامی .... 25 گرام
برادہ صندل سفید .... 10 گرام .... برادہ صندل سرخ .... 10 گرام
حب الآس .... 10 گرام .... قند سفید .... 500 گرام

افعال: حابس الدم۔
مواقع استعمال: نفث الدم، قرح امعاء، اسہال دموی، نزف الدم، کثرت طمث۔
مقدار خوراک 25 تا 50 ملی لیٹر۔

شربت بنفشہ

گل بنفشہ .... 125 گرام .... قند سفید .... 1 کلوگرام

افعال: منضج بلغم، معدل مزاج۔
مواقع استعمال: حمی، نزلہ، سعال، قبض۔
مقدار خوراک 25 تا 50 ملی لیٹر۔

شربت بزوری معتدل

بیخ کاسنی .... 100 گرام .... بیخ بادیان .... 50 گرام
تخم کاسنی .... 50 گرام .... تخم خربوزہ .... 50 گرام
تخم خیار .... 50 گرام .... خار خسک خورد .... 50 گرام
قند سفید .... 500 گرام .... آب حسب ضرورت۔

افعال: مدر بول، مدر حیض۔
مواقع استعمال: حمی مرکب، احتباس طمث، احتباس بول۔
مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

شربت دینار

پوست بیخ کاسنی	170 گرام	تخم کشوث	100 گرام
گل سرخ	85 گرام	تخم کاسنی	85 گرام
ریوند چینی	85 گرام	گل نیلوفر	45 گرام
گاؤزبان	45 گرام	قند سفید	1.2 کلوگرام

افعال: مدر بول، مفتح سدد۔

مواقع استعمال: ورم کبد، ورم احشاء، ورم رحم، یرقان، سوء القنیہ، استسقاء۔

مقدار خوراک: 20 تا 40 ملی لیٹر۔

... ریوند چینی کے سفوف کو شربت میں سب سے آخر میں ملائیں۔

شربت اعجاز

برگ بانسہ	500 گرام	عناب	50 گرام
اصل السوس	25 گرام	سپستان	50 گرام
تخم خطمی	25 گرام	تخم خبازی	25 گرام
گل نیلوفر	25 گرام	گل بنفشہ	25 گرام
بہی دانہ	20 گرام	کتیرا	10 گرام
صمغ عربی	10 گرام	قند سفید	1 کلوگرام

آب حسب ضرورت۔

افعال: منفث بلغم، مسکن سعال۔

مواقع استعمال: سعال، نزلہ و زکام۔

مقدار خوراک: 20 تا 40 ملی لیٹر۔

خاص ترکیب تیاری: کتیرا اور صمغ عربی کا باریک سفوف سب سے آخر میں شربت میں ملا دیں۔

مقدار خوراک: 60 تا 120 ملی لیٹر۔

عرق گلاب

گل سرخ تازہ .... 1 کلوگرام .... آب .... 20 لیٹر

افعال: مقوی قلب، محلل اورام حارہ۔

مواقع استعمال: ضعف اعضاء رئیسہ، خفقان، قئی وغیرہ۔

عرق کیوڑہ

گل کیوڑہ .... 1 کلوگرام .... آب .... 20 لیٹر

افعال: مقوی قلب، مفرح۔

مواقع استعمال: ضعف، کرب، خفقان۔

مقدار خوراک: 30 تا 60 ملی لیٹر۔

عرق مکو

مکو خشک .... 1 کلوگرام .... آب .... 20 لیٹر

افعال: محلل اورام، مقوی کبد۔

مواقع استعمال: ورم احشاء، ضعف کبد۔

مقدار خوراک: 60 تا 120 ملی لیٹر۔

عرق منڈی

منڈی .... 1 کلوگرام .... آب .... 26 لیٹر

افعال: مصفی دم، مقوی بصر۔

مواقع استعمال: فساد الدم، ضعف بصر۔

مقدار خوراک 75 تا 100 ملی لیٹر۔

عرق نعناع

پودینہ خشک............ 1 کلوگرام .... آب .... 20 لیٹر

افعال: کاسر ریاح۔
مواقع استعمال: نفخ شکم، قے، درد معدہ، سوء ہضم، وجع المعدہ وغیرہ۔
مقدار خوراک: 60 تا 100 ملی لیٹر

عرق اجوائن

اجوائن .... 1 کلوگرام .... آب تازہ .... 12 لیٹر

افعال: ہاضم، کاسر ریاح۔
مواقع استعمال: ضعف ہضم، نفخ شکم۔
مقدار خوراک: 50 تا 100 ملی لیٹر۔

عرق بادیان

بادیان .... 1 کلوگرام .... آب تازہ .... 20 لیٹر

افعال: ہاضم، مدر بول۔
مواقع استعمال: سوء ہضم، قلت بول، نفخ شکم۔
مقدار خوراک: 60 تا 120 ملی لیٹر۔

عرق بید مشک

گل بید مشک............ 1 کلوگرام .... آب تازہ .... 20 لیٹر

افعال: مقوی قلب۔

عرق کاسنی

کاسنی .... 250 گرام .... آب تازہ .... 5 لیٹر

افعال: محلل اورام، مسکن۔

مواقع استعمال: ورم کبد، یرقان، عطش مفرط

مقدار خوراک: 75 تا 100 ملی لیٹر۔

عرق کیوڑہ

گل کیوڑہ .... 1 کلوگرام .... آب تازہ .... 20 لیٹر

افعال: مقوی قلب و مفرح۔

مواقع استعمال: خفقان، ضعف قلب، کرب۔

مقدار خوراک: 30 تا 60 ملی لیٹر۔

عرق مکو

مکو خشک .... 1 کلوگرام .... آب تازہ .... 20 لیٹر

افعال: محلل اورام مقوی کبد۔

مواقع استعمال: ورم حار، ضعف کبد۔

مقدار خوراک: 60 تا 120 ملی لیٹر۔

عرق منڈی

منڈی .... 250 گرام .... آب تازہ .... [illegible]

افعال: مصفی دم، مقوی بصر۔

مواقع استعمال: فساد دم، ضعف بصارت۔

مقدار خوراک: 75 تا 100 ملی لیٹر۔

عرق نعناع

پودینہ خشک ...... 1 کلو گرام ...... آب تازہ ...... 10 لیٹر

افعال: کاسر ریاح۔

مواقع استعمال: نفخ شکم، وجع المعدہ، غثیان، ہیضہ، قے، سوء ہضم۔

مقدار خوراک: 60 تا 120 ملی لیٹر۔

...... پودینہ کو سرکہ میں بھگو کر عرق کشید کیا جاتا ہے تو عرق نعناع کہلاتا ہے اور جب پانی میں عرق کشید کیا جاتا ہے تو عرق پودینہ کہلاتا ہے۔

عرق افسنتین

افسنتین ...... 250 گرام ...... آب تازہ ...... 4 لیٹر

افعال: محلل اورام، مقوی معدہ۔

مواقع استعمال: ورم کبد، تمدد کبد۔

مقدار خوراک: 50 تا 100 ملی لیٹر۔

عرق عجیب

کافور ...... 20 گرام ...... جوہر پودینہ ...... 20 گرام

جوہر اجوائن ...... 10 گرام

افعال: کاسر ریاح، مسکن الم، دافع عفونت۔

مواقع استعمال: نفخ شکم، قے، غثیان، سوء ہضم، وجع المعدہ، اسہال، وجع الفواد، ہیضہ، قولنج۔

مقدار خوراک: 2 تا 5 قطرے۔

...... لدغ حشرات، شقیقہ اور صداع میں اس کو خارجی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

خاص ترکیب تیاری: تمام اجزا کو شیشے کی ڈھکن والی بوتل میں ڈال دیں اور جب تک پگھل نہ جائیں بوتل کو بند رکھیں تاکہ تمام اجزا اسپرٹ میں تحلیل ہو جائیں۔

سکنجبین بزوری معتدل

بیخ کاسنی	250 گرام	تخم کاسنی	75 گرام
تخم کرفس	75 گرام	بادیان	75 گرام
سرکہ خالص	250 ملی لیٹر	آب مقطر	4.5 لیٹر
قند سفید	3 کلوگرام		

افعال: مفتح سدہ، دافع حمیٰ، مدر بول، مقوی کبد۔

مواقع استعمال: حمیٰ مرکب، سدہ کبد، احتباس بول۔

مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

خاص ترکیب تیاری: اجزا نمبر 1 تا 4 کو جو کوب کیے اجزا نمبر 3 و 6 میں بھگو کر ابال لیں پھر اس جوشاندہ کو چھان کر اس میں قند سفید ملا کر دوبارہ جوش دیں اور شربت تیار کریں۔

سکنجبین لیموئی

سرکہ خالص	150 ملی لیٹر	عرق گلاب	150 ملی لیٹر
آب لیموں کاغذی	150 ملی لیٹر	قند سفید	1 کلوگرام

افعال: مقوی کبد، مقوی معدہ۔

مواقع استعمال: ضعف معدہ، ضعف کبد، عطش مفرط، ضعف ہضم، پیچش، قے، غثیان، سوء ہضم۔

مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

سکنجبین نعناعی

پودینہ خشک ...... 75 گرام ...... سرکہ کشید ...... 600 ملی لیٹر

قند سفید ...... 1 کلوگرام

افعال: دافع صفرا، ہاضم

مواقع استعمال: یرقان سددی، قے، سوء ہضم، غثیان، ذرب، ہیضہ۔

مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

سکنجبین سادہ

سرکہ کشید ...... 16 لیٹر ...... قند سفید ...... 1 کلوگرام

افعال: دافع حمی، دافع صفرا۔

مواقع استعمال: حمی صفراوی، غثیان، قے، ضعف ہضم، یرقان سددی۔

مقدار خوراک: 15 تا 50 ملی لیٹر۔

ادویاتی روغنیات

(i) تازہ پھولوں سے تیل حاصل کرنا

پھولوں سے دوائی روغنیات حاصل کرنے کے لئے تازہ و صاف کئے ہوئے پھول 1 حصہ اور 5 حصے تل کے تیل میں ڈال کر کسی شیشے کے برتن میں رکھیں اور ڈھکن کو اچھی طرح سے بند کر دیں۔ برتن کو 10 تا 20 روز کے لئے دھوپ میں رکھیں۔ اس کے بعد پھولوں کو برتن سے نکال کر خوب مسلیں۔ جب تیل میں پھول اچھی طرح مسل جائیں تو باریک کپڑے سے چھان لیں۔ اس طریقے سے ادویاتی تیل مثلاً روغن گل، روغن بابونہ وغیرہ تیار کئے جاتے ہیں۔

(ii) تازہ پتوں اور جڑوں سے تیل حاصل کرنا

(vii) روغن بیضہ مرغ، روغن بلادر، روغن موم اور طلاء

مندرجہ بالا روغنیات اور طلاؤں کو مخصوص طریقے سے تیار کیا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ مخصوص آلہ "پاتال جنتر" استعمال کیا جاتا ہے۔ اس طرح سے تیل تیار کرنے کے لئے حسب ذیل اقدامات کیے جاتے ہیں۔

(1) ایک مناسب سائز کی آتشی شیشی لے کر اس میں ادویہ بھر لیتے ہیں۔ ان ادویہ کو [illegible] جاتا ہے یا اقراص بنا لیتے ہیں جیسا کہ نسخہ میں درج ہوتا ہے۔ آتشی شیشی کے منہ کو ایسے ڈھکن سے بند کر دیتے ہیں جس میں ایک نہایت باریک سوراخ ہوتا ہے جس میں گھونگے کا بال لگا رہتا ہے۔ یہ بال اس طرح کام کرتا ہے کہ اس آتشی شیشی کو الٹنے پر بھی دوا نہیں گرتی، بلکہ تیل ہی رس رس کر گرتا ہے۔

اس کے بعد ایک مٹی کا برتن جس کی پیندی پر سوراخ ہوتا ہے اور آتشی شیشی کا منہ برتن کے سوراخ میں ڈالا جاتا ہے لیکن شیشی کی گردن مٹی کے برتن سے باہر نکلی رہتی ہے اور بقیہ جسم برتن کے اوپر رکھا جاتا ہے۔ ایک چینی یا مٹی کی پیالی آتشی شیشی کے منہ پر لگا دی جاتی ہے۔ اوپلے یا کوئلے رکھ کر جلاتے ہیں تاکہ برتن گرم ہو جائے اور اس کے اندر رکھی ہوئی ادویہ گرم ہو جائیں۔ ادویہ کے پگھلنے سے روغنی اجزاء قطرہ قطرہ ٹپک کر چینی کی پیالی میں اکٹھے ہو جاتے ہیں۔

اس طرح سے روغن کشید کرتے وقت حسب ذیل باتوں کا خاص خیال رکھا جاتا ہے۔

(i) کسی دوا میں روغن بذات خود ایک جزو کی حیثیت سے استعمال ہو رہا ہو تو اس دوا کے اقراص بنائے جاتے ہیں اور اس مقصد کے لئے دوا کو خوب باریک پیس کر تیل میں ملا کر قرص بنائے جاتے ہیں۔

(ii) کسی نسخہ میں تیل کا ذکر نہ کیا گیا ہو تو ادویہ کو خوب باریک سفوف کر لیں اور پانی کی مدد سے اقراص بنا لیں۔

(iii) کسی روغنی دوا کے اجزاء میں سم الفار یا ہڑتال جیسی دوا شامل ہو تو خاص احتیاط رکھیں کہ یہ دوسری ادویہ سے اچھی طرح مل جائیں۔

(iv) طلاء بنانے کے لئے دوائی اجزاء کو اچھی طرح باریک پیس کر اس کے بعد گل یا تیل جیسا بھی نسخہ میں درج ہو، ملا لیں۔

افعال: مسکن الم، محلل ورم۔
مواقع استعمال: وجع الاذن، ذات الریہ، ذات الصدر، وجع الظہر، وجع المفاصل۔
مقدار خوراک: حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)
خاص ترکیب تیاری: دونوں اجزا ایک بوتل میں ڈال کر 40 یوم تک دھوپ میں رکھیں اس کے بعد روغن چھان کر بوتل میں محفوظ کر لیں۔

روغن ازاراقی

ازاراقی	125 گرام	افیون	50 گرام
روغن کنجد	750 ملی لیٹر	شیر گاؤ	1.5 لیٹر

افعال: محلل ورم، مسکن الم۔
مواقع استعمال: وجع المفاصل۔ (خارجی استعمال کیلئے)

روغن بادام شیریں

مغز بادام شیریں حسب ضرورت لے کر بطریق معروف تیل نکلوائیں۔
افعال: مرطب، ملین۔
مواقع استعمال: یبوست جلد، یبوست دماغ، قبض۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 ملی لیٹر۔

روغن بیضہ مرغ

زردی بیضہ مرغ حسب ضرورت۔
افعال: مقوی اعصاب۔
مواقع استعمال: داء الثعلب، ضعف اعصاب، ضعف اعصاب قضیب۔
مقدار خوراک: 5 تا 10 قطرے۔

روغن دارچینی

دارچینی حسب ضرورت۔

افعال: محرک اعصاب، محلل اورام، محرک باہ، مسکن الم۔

مواقع استعمال: ضرب کندی کی صداع، وجع المفاصل، ضعف باہ، ضعف اعصاب۔

روغن گل

گل سرخ تازہ .... 1 کلو .... روغن کنجد مقشر .... 5 لیٹر

افعال: محلل اورام، مبرد، ملین امعاء۔

مواقع استعمال: ورم مفاصل حار، صداع حار، حمرہ (نملہ)

مقدار خوراک: 10 تا 20 ملی لیٹر۔

ورم مفاصل حار اور صداع حار میں اس کو خارجی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

روغن ہفت برگ

آب برگ بیدانجیر .... 1 لیٹر .... آب برگ آک .... 1 لیٹر

آب برگ بکائن .... 1 لیٹر .... آب برگ دھتورہ .... 1 لیٹر

آب برگ سنبھالو .... 1 لیٹر .... آب برگ سہانجنہ .... 1 لیٹر

آب برگ تمبر .... 1 لیٹر .... روغن کنجد .... 5 لیٹر

افعال: مقوی اعصاب، مسکن الم

مواقع استعمال: فالج، لقوہ، وجع المفاصل۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت۔ (برائے خارجی استعمال)

روغن کدو شیریں

شیرہ تخم کدو .... 100 ملی لیٹر .... روغن کنجد .... 50 ملی لیٹر

افعال: مرطب، منوم، مسکن۔

مواقع استعمال: سہر، سرسام، مالیخولیا۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)

روغن کاہو

شیرہ تخم کاہو .... 100 ملی لیٹر ...... روغن کدو .... 50 ملی لیٹر

افعال: مسکن، مرطب، منوم۔

مواقع استعمال: سرسام، سہر، مالیخولیا۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت۔ (خارجی استعمال کیلئے)

روغن خشخاش

تخم خشخاش حسب ضرورت۔

افعال: مسکن، مبرد۔

مواقع استعمال: سہر

مقدار خوراک: حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)

روغن لبوب سبعہ

مغز بادام .... 1 کلوگرام .... مغز اخروٹ .... 1 کلوگرام

مغز چلغوزہ .... 1 کلوگرام .... مغز فندق .... 1 کلوگرام

مغز تخم کدو .... 1 کلوگرام .... مغز پستہ .... 1 کلوگرام

کنجد مقشر .... 1 کلوگرام

افعال: مرطب، مسکن۔

مواقع استعمال: سہر۔

مقدار خوراک۔ حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)

روغن مالکنگنی

مالکنگنی حسب ضرورت۔

افعال: مقوی اعصاب، محلل اورام۔

مواقع استعمال: فالج، لقوہ، وجع المفاصل، وجع المفاصل، نقرس، ضعف اعصاب۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت۔ (خارجی استعمال کے لئے)

روغن موم

موم زرد .... 1 کلوگرام .... نمک شور .... 1 کلوگرام

افعال: مسکن الم، محرک۔

مواقع استعمال: فالج، لقوہ، وجع الاعصاب۔

مقدار استعمال: حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)

خاص ترکیب تیاری: روغن موم کو عمل کشید (Distillation) کے ذریعے حاصل کیا جاتا ہے۔

روغن قرنفل

قرنفل حسب ضرورت۔

افعال: مقوی معدہ، محرک، مسکن الم، کاسر ریاح۔

مواقع استعمال: وجع الاسنان، ضعف باہ، ضعف معدہ، نفخ شکم، قولنج۔

مقدار خوراک: 1 تا 3 قطرے۔

وجع الاسنان اور ضعف باہ میں اس کو خارجی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

روغن قسط

قسط .... 120 گرام .... فلفل سیاہ .... 120 گرام

زیلون .... 120 گرام .... عاقرقرحا .... 120 گرام

جندبیدستر .... 20 گرام .... روغن کنجد .... 250 ملی لیٹر

افعال: نافع

مواقع استعمال: حسب ضرورت۔ (خارجی استعمال کیلئے)

روغن صندل

مقدار حسب ضرورت۔

افعال: دافع تعفن، مبرد۔

مواقع استعمال: سوزاک، حرقت البول، سیلان رحم۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 قطرے۔

خاص ترکیب تیاری: روغن صندل، دخانی کشید (Distillation) کے ذریعے حاصل کیا جاتا ہے۔

روغن سداب

آب سداب تازہ .... 150 ملی لیٹر .... روغن کنجد .... 100 ملی لیٹر

خردل .... 10 گرام .... حب الرشاد .... 10 گرام

عاقرقرحا .... 10 گرام

افعال: مسکن الم۔

مواقع استعمال: وجع النقرس، وجع المفاصل، وجع العضلات۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)

خواص الادویہ

نام دوا	خاصیت
آڑو	سرد، تر۔ پیاس، صفرا اور خون کے جوش کو بجھاتا ہے۔ اس کے تخم کا تیل درد کان کو مفید ہے۔ شگوفہ ایک ماشہ۔ پیٹ استسقاء کو کرتا ہے۔
آک دودھ	گرم خشک۔ پھول، سم اور دودھ جلد پر زخم کرے۔ پتے ورم کو تحلیل کریں اور دودھ درد کو دفع کریں اور جڑ کی مسواک دانتوں کو مفید۔
آلو	سرد خشک اور دیر ہضم۔ منی غلیظ کرے۔
آلو بخارا	سرد تر۔ خون اور صفرا کے جوش کو بجھائے۔ طبیعت نرم کرے۔
آم	پختہ گرم خشک۔ مثانہ، بادی کو طاقت دے۔ گٹھلی کی گری تحلیل و ہضم، منی کو گاڑھا اور دست بند کرے۔ اس کے پتے حلق میں چھالوں پر مفید ہے۔
اسپ بادی	گرم خشک۔ چوٹ اور ورم پر لیپ مفید۔ ریاح کو تحلیل کرے۔ پیشاب کھولے۔
آملہ	سرد خشک۔ قبض کرے۔ دل کو طاقت اور فرحت دیتا ہے۔ بالوں کو قوت دیتا ہے۔
ابرق	سرد خشک۔ کشتہ امراض باطنی کو مفید۔ علاوہ اس کا چھاتیوں کی سوزش کو مفید۔
اتیس	گرم خشک۔ طعام ہضم کرے۔ ریاح کو تحلیل، بلغم، بواسیر، استسقاء کو دور کرے۔
اجمود	گرم خشک۔ ریاح کو تحلیل کرے۔ قولنج اور جگر کا سدہ کھولے۔ پیشاب لائے۔
اجوائن دیسی	گرم خشک۔ طعام ہضم کرے۔ اپھارہ، قولنج دور کرے۔ پیشاب لائے۔
اجوائن خراسانی	سرد خشک۔ نزلہ اور حرارت کو دور۔ کان کے درد کو مفید۔
اخروٹ	گرم خشک۔ تیل بال بڑھائے اور باہ پیدا کرے۔ مغز بریاں کھانسی کو مفید۔
ادرک	گرم خشک۔ بھوک لگاتا ہے۔ معدہ، جگر کو طاقت دیتا ہے۔
اروی	سرد تر۔ اپھارہ پیدا کرے۔ منی غلیظ کرے۔ جریان دور کرے۔
اڑد	گرم تر۔ منی غلیظ کرے۔ باہ کو بڑھائے۔ اعضا کو قوت دے۔
ارنڈ	گرم خشک۔ حل کرنے والا سوداوی کا تیل قبض، معدہ و ورم کی ریح کو مواد سے پاک کرے۔ درد گردہ کو دفع کرے۔ پانی سے جلے ہوئے کو مفید۔
اڑوسہ	گرم خشک۔ پھول دق اور صفرا تیزی خون وغیرہ پیشاب کو دفع کرے۔

خاصیت	دوا
گرم خشک۔ خون کے دست بند کرے۔ درد قولنج کو مفید ہے	سونف
گرم خشک۔ گرم کرے۔ شکم کو پاک کرے۔ ہاضم ہے۔	سربیا کھال
گرم خشک۔ صفرا پیدا کرے۔ تیز خون کو جلائے۔	سرخ دال
گرم۔ اس کا ضماد امراض جلدی کو مفید خراب گوشت دور ہو۔	مردار سنگ
گرم خشک۔ اس ورم کو دور کرے۔ جو جلاوت کے عضو میں سے ہو۔	سرما
گرم تر۔ باہ کو حرکت دے۔ بدن موٹا کرے۔ گٹھیا فالج کو مفید ہے۔	مرچائی
گرم تر۔ کثیر الغذا منی اور عقل کو بڑھائے رنگ صاف کرے۔	مرغ
گرم خشک۔ دیر ہضم خون کا جوش کم کرے حیض جاری رہے۔	مسور
معتدل۔ کھانسی اور آواز بیٹھ جانے کو مفید ہے۔	مصری
گرم خشک۔ منہ خون تھوکنے کو مفید معدہ کو طاقت دے۔	مصطگی
گرم خشک اس کو گلے میں ڈالنا پالا سے بخار کو مفید۔	مور کیا
سرد خشک۔ اور بعض سرد تر۔ ورم کو تحلیل کرے اور سودا کو پکائے	مکو
گرم تر۔ منی پیدا کرے۔ بدن اور اعضا کو طاقت دے۔	مکھانہ
گرم تر۔ بدن موٹا کرے۔ سینہ کو نرم کرے خشک کھانسی کو مفید ہے۔	ملس
سرد تر شکر کے ساتھ ملا کر کھانا منی پیدا کرے اور بدن موٹا کرے۔	ملائی
گرم۔ خشک کھانسی کو مفید۔ سینہ کو صاف کرے۔	ملٹھی
گرم تر۔ مصفی خون۔ اعضا رئیسہ کو قوی اور روح کو مقوی ہے۔	منڈی بوٹی
گرم تر۔ آنت کو صاف کرے۔ بدن کو موٹا کرے۔	منقیٰ
گرم خشک۔ خون صاف کرے۔ قبض کرے۔	مونٹھ
سرد خشک۔ امراض دل۔ جگر گردہ کو مفید ہے	موتی
سرد خشک۔ امساک کرے۔ دست اور حیض کا خون بند کرے۔	موچرس
گرم خشک۔ بدن کو طاقت دے۔ منی زیادہ اور غلیظ کرے۔	موصلی
پھل سرد خشک۔ پھول گرم خشک۔ پھل اور تخم سیلان منی کو روکے	مولسری
گرم تر۔ سنگ گردہ اور مثانہ کو نکالے دیر ہضم۔	مولی
گرم خشک۔ ورم طحال کو مفید ہے۔ داغ جسم کے دور کرے۔	مولی کا بیج